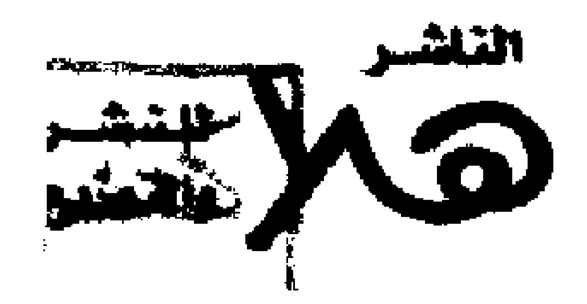

سلسلة الطهى و الرشاقه
المطبخ الإيطالى
و عجائنة المميزة
إعداد شيف/ إسماعيل هاشم مصطفى
الطهى و الرشاقه
للنشر والتوزيع

المطبخ الإيطالى وعجائنه المميزة

إعداد شيف/ إسماعيل هاشم مصطفى

الناشر



اســـم الـكتـاب : المطبخ الإيطالى وعجائنه المميزة
تـــألـــيـــف : اسماعيل هاشم مصطفى
الناشـــــــر : هلا للنشر والتوزيع .
6 شارع الدكتور حجازى الصحفيين – الجيزة
تليفــــــــون : 3041421 فاكس : 3449139
البريد الإلكترونى : www.halapublishing.com
hala@halapublishing.com
رقــم الإيــداع : 2005/2430
التـرقـيـم الدولى : 977 - 356 - 356 - 102 - x
تصـميم الغـلاف : هانى الأشقر
طبــاعـــــــة : هلا للنشر والتوزيع
الطبعة الأولى
1425 هـ 2005 م

المطبخ الإيطالى العالمى

أسراره وخباياه

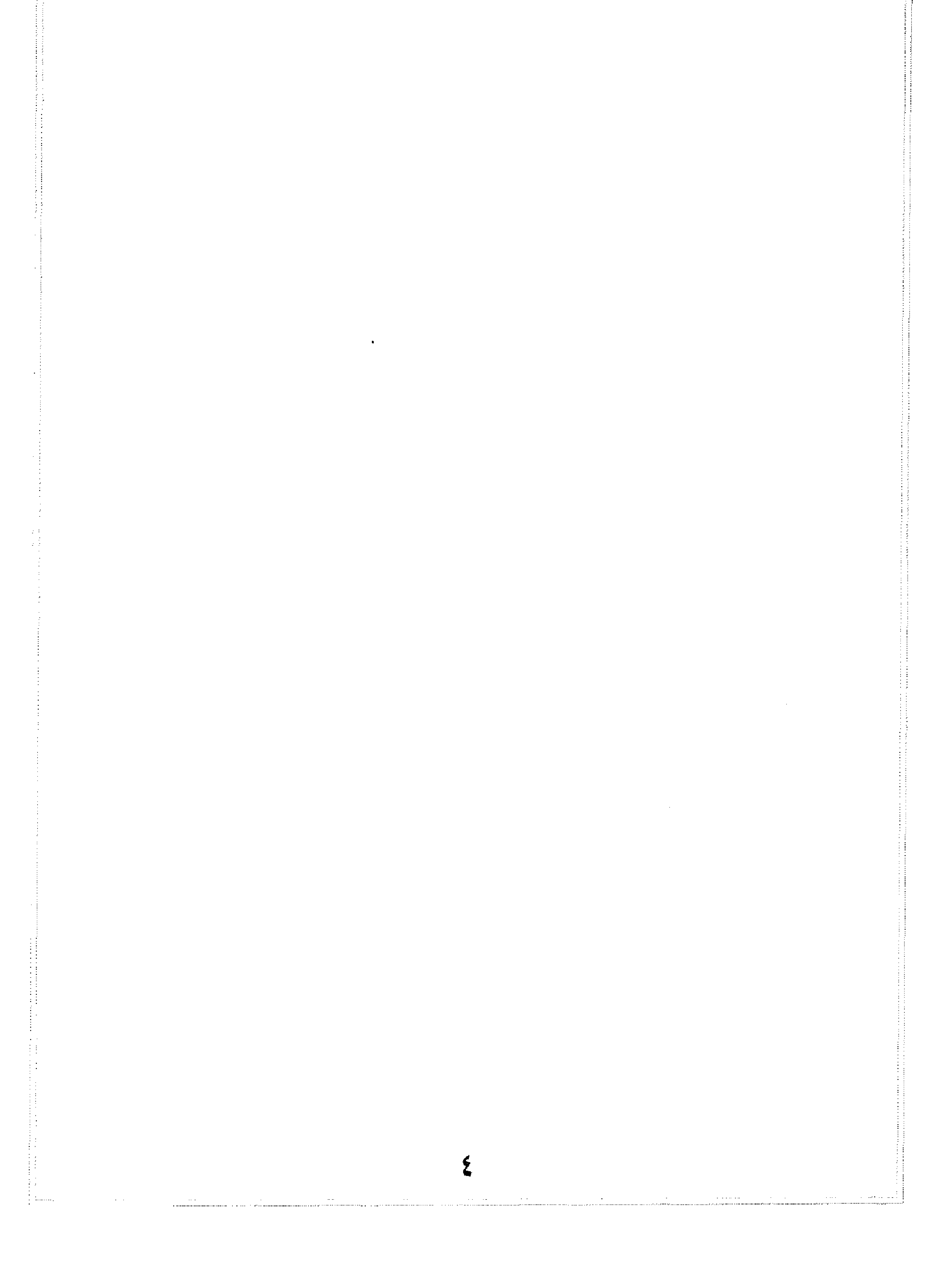
يتميز هذا المطبخ العالمى بعجائنه المختلفة التى تدخل فى جميع مواد اطباقه، ومن أهم هذه العجائن المكرونة والراڤيولى والبكادلى والسبريك ، واللازنيا، هذه الأطباق المعروفة عالميا لها طهاه متخصصين فى هذا المطبخ الإيطالى المتميز خلاف طهاة المطابخ العالمية الأخرى، وإننى انتهز فرصة إعداد هذا الكتاب لأقدم أهم خبايا هذه الأطباق التى تُميز هذا المطبخ العالمى وكثير من أطباق المكرونة المستخرجة من هذا المطبخ التى لم يُقدم عليه قلم متخصص فى هذا المجال من قبل .

أتمنى من الله العزيز القدير أن يحوز هذا الكتاب اعجابكم من سلسلة «الطهى» هذه السلسلة الهادفة التى تم إعدادها بفكر جديد متقدم فى مجال كتب الطهى والعجائن والحلويات، وأن أظل عند تقديركم لى كما تعودت من قرائى الأعزاء فى مصر وجميع الدول العربية من خلال مؤلفاتى السابقة التى تعدت الخمسون كتابا.

والله ولى التوفيق

اسماعيل هاشم مصطفى

شيف بوزارة الخارجية

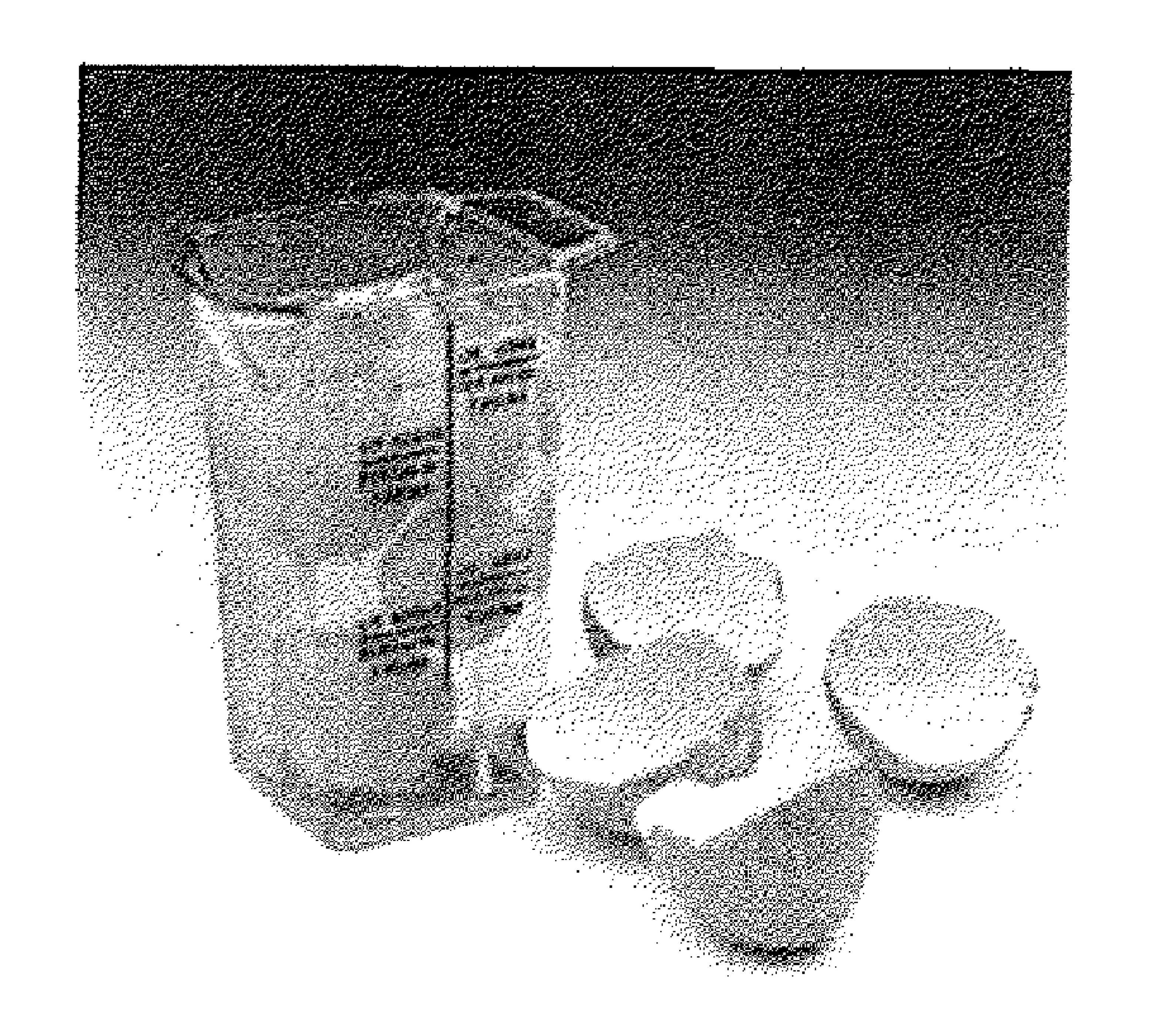


أشهر الأطباق الإيطالية

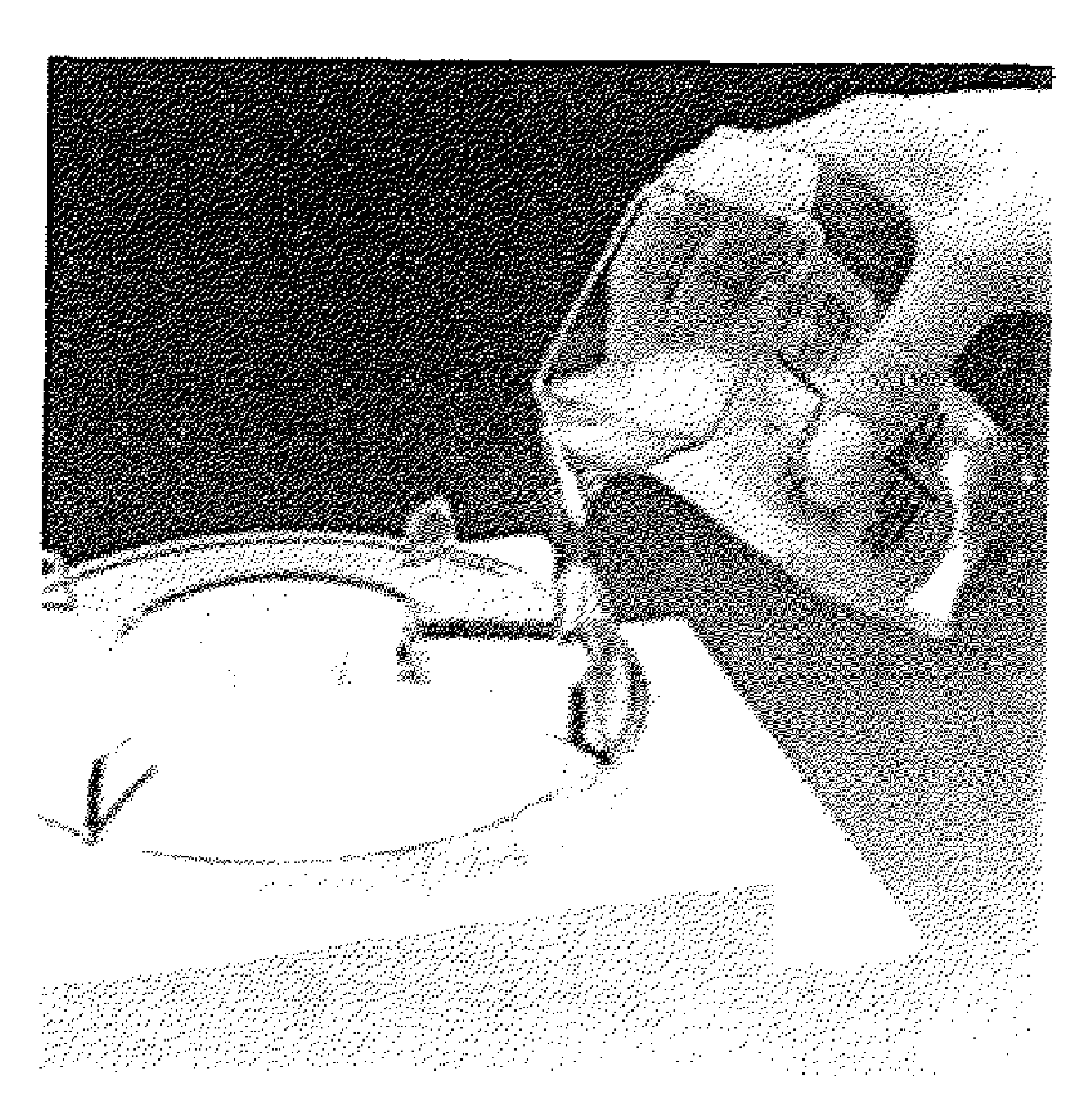
الرافيولى . البكادلى. السبريك اللازنيا،... كلها تستخرج من هذا العجين الموضح بالصور المتتالية.



٥٠٠ جرام دقيق



عدد ٤ بيضات



هذه المواد تضاف إلى العجان الكهربائى ويتم الخلط ، لنحصل فى النهاية على عجين يستخرج منه الأطباق الموضحة المعروفة عالميا والتى تميز المطبخ الإيطالى.

رافيولى

طريقة الإعداد :

١- تفرد العجينة بالنشابة بسمك ٢مم مع رش قليل من الدقيق حتى لا تلتصق العجينة .

٢- تقطع الشرائح مقاس ٣ × ٦ سم .

٣- يضاف ملعقة من اللحم المفروم المعصج فى منتصف الشريحة . يطبق النصف الثانى من الشريحة على اللحم. يضغط على الأطراف بخفة .

٤- ترص قطع الرافيولى فى صينية وتغطى حتى لا يجف العجين .

طريقة التسوية :

١- يملأ وعاء عميق حتي المنتصف بالماء - ثم يرفع على النار مع التسخين حتى الغليان .

٢- توضع قطع الرافيولى فى الماء المغلى مع اضافة الملح وملعقة من الزيت. وتترك فى الماء المغلى لمدة ٣ دقائق حتى تتماسك .

٣- تنشل قطع الرافيولى بواسطة مقصوصة وتوضع في مصفاه للتخلص من الماء .

٤- ترفع مقلاه على النار ويضاف ملعقة من الزبد مع التسخين حتى ينصهر الزبد (يقدح) .

٥- تضاف قطع الرافيولى إلى الزبد مع التسخين مع التقليب علي نار هادئة وباحتراس لعدة دقائق .

٦- ترص قطع الرافيولي على طبق التقديم مع اضافة صوص الطماطم على السطح. يقدم ساخنا .

ملحوظة :- يمكن رش السطح بمبشور جبن جاف بدلا من صوص الطماطم .

طريقة إعداد صوص طماطم «كونكاسية» :

١- تقشر الطماطم الطازجة المتماسكة بوضعها فى ماء يغلى لمدة دقيقة واحدة . ثم تنشل وتقشر فى الحال بطرف سكين حاد .

٢- تشق ثمرة الطماطم المقشرة إلى نصفين وينزع منها البذور والقلب.

٣- يهرس لحم ثمار الطماطم بالشوكة حتى يصير سائل غليظ القوام.

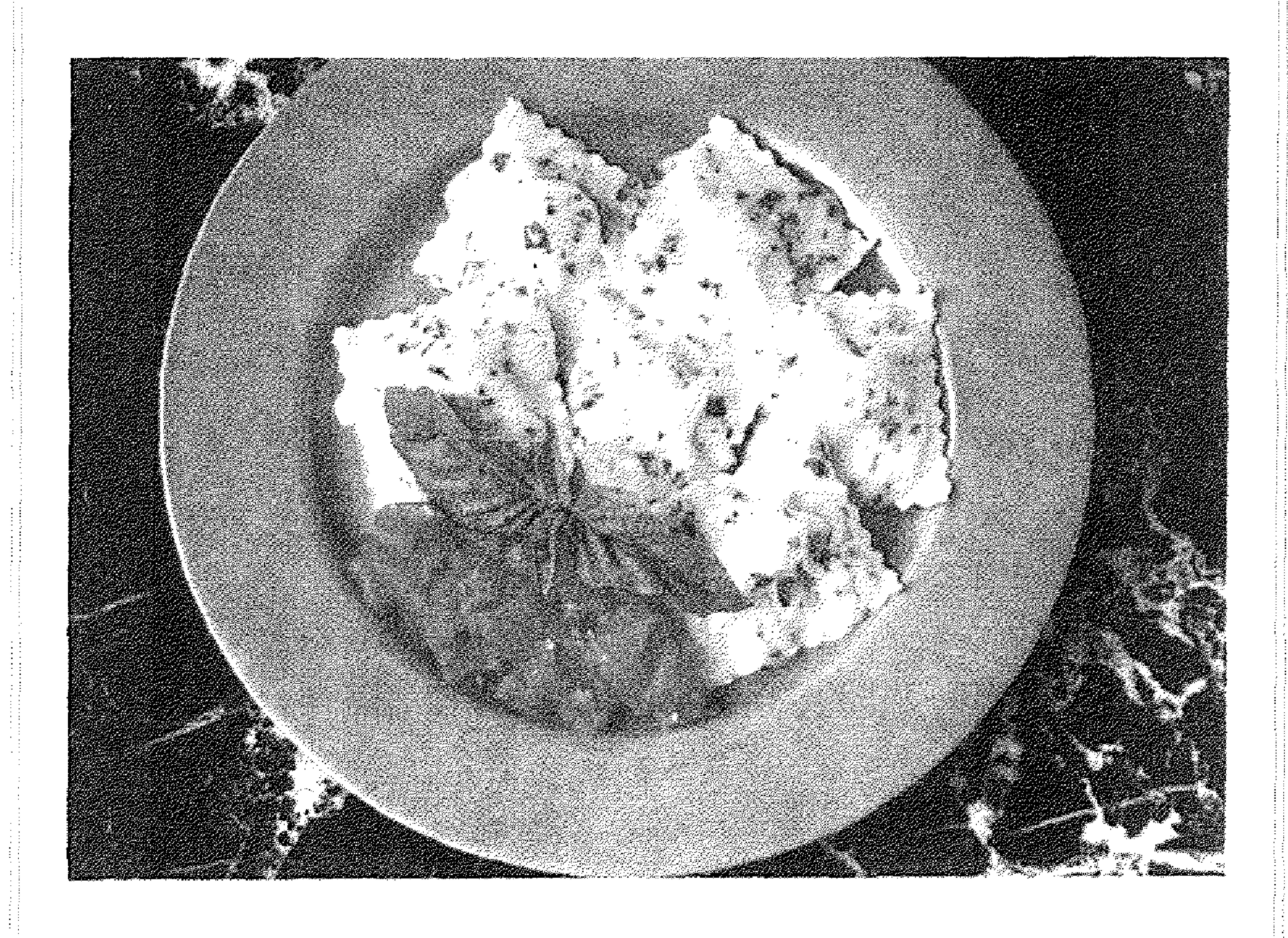
٤- ترفع مقلاه على النار ويضاف قليل من الزبد أو الزيت مع التسخين على درجة حرارة عالية .

٥- يضاف الطماطم إلى الزبد مع اضافة الملح والبهارات والتسخين مع التقليب علي نار هادئة. ويترك على النار حتى تنضج الطماطم (تتسبك) .

٦- توزع صلصة الطماطم على سطح الرافيولى.

ملحوظة :

يمكن اضافة عدة ملاعق من اللحم المفروم المعصج بالبصل المبشور فوق صلصة الطماطم .



طبق رافيولى بصوص طماطم

بكادلى

طريقة الإعداد

١- تفرر العجينة بالنشابة مع اضافة قليل من الدقيق حتى لا تلتصق.

٢- تقطع العجينة إلى شرائح طولية .

٣- يملأ وعاء عميق بالماء حتى المنتصف مع اضافة الملح وملعقة زيت ويسخن حتى الغليان .

٤- تضاف شرائح البكارلى إلى الماء وهو يغلى وتترك حتى النضج. (تطفو شرائح البكادلى على سطح الماء) .

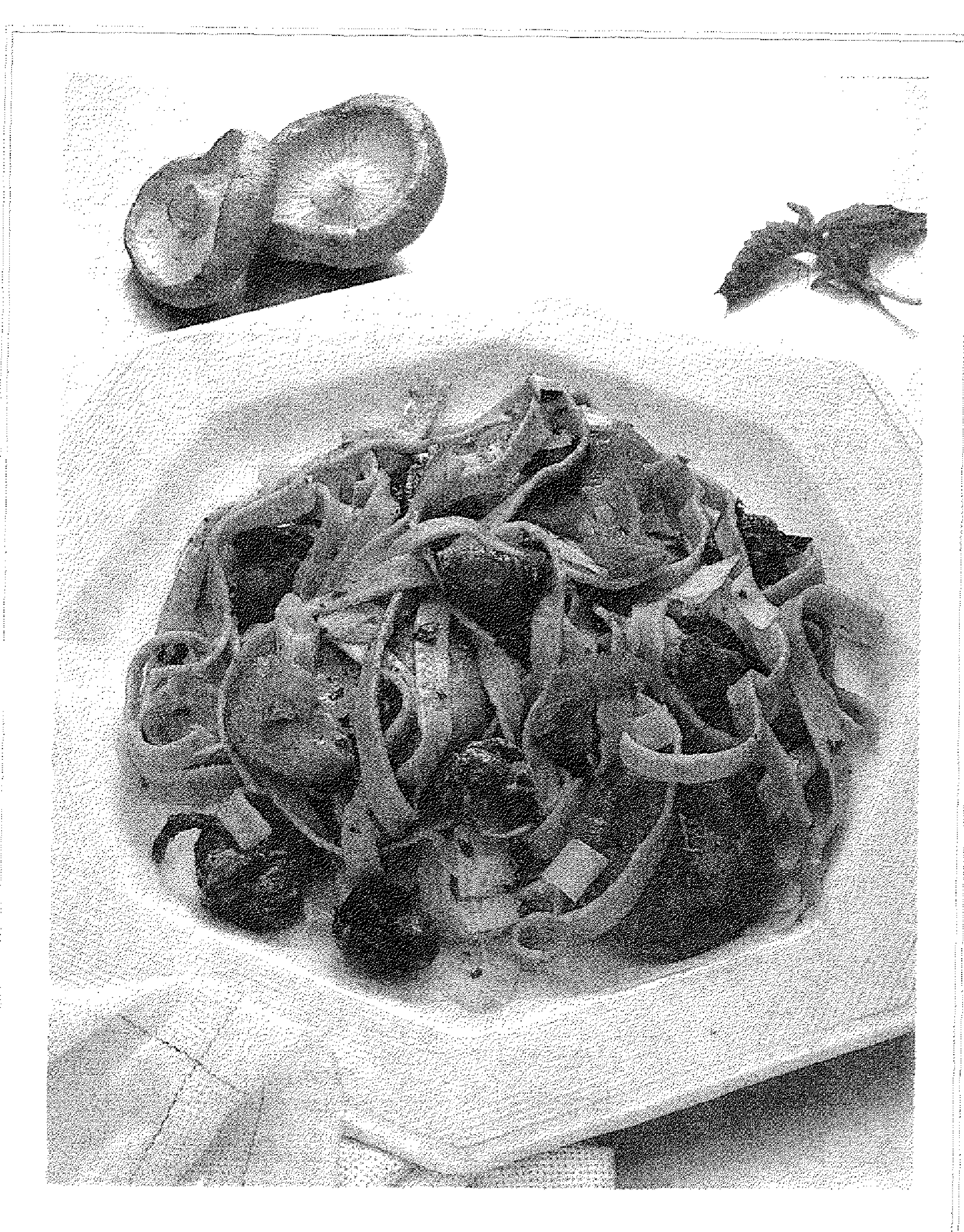
٥- ينشل البكادلى من الماء بواسطة مقصوصة ثم يوضع على ثلج مجروش (أو ماء مثلج) .

٦- ينشل البكادلى من الماء المثلج ويوضع فى مصفاه للتخلص من الماء.

٧- ترفع مقلاه على النار ويضاف ملعقة زبد أو ملعقة زيت والتسخين حتى ينصهر الزبد .

٨- يضاف البكادلي إلى الزبد أو الزيت مع التسخين والتقليب على التسخين والتقليب على نار هادئة .

٩- يرص البكادلى على صينية التقديم ويرش على السطح الجبن المبشور أو اللحم المعصج بالطماطم كما يمكن اضافة مواد أخرى مثل المشروم بالكرفس أو البسلة السوتيه . ويقدم ساخنا .



سرفيس بكادلى بالمشروم والكرفس مع إضافة قليل من صوص طماطم

السبريك

طريقة الإعداد

١- تفرد العجين بالنشابة بسمك ٢ مم مع اضافة قليل من الدقيق حتي لا تلتصق العجينة .

٢- يعد ٦ أقراص من العجينة بحجم صينية التقديم .

٣- يرفع على النار وعاء عميق مملوء حتى المنتصف بالماء مع التسخين حتى الغليان .

٤- تسقط الأقراص الستة الواحدة تلو الأخري فى الماء المغلى وتترك حتى تتماسك .



٥- تتشل الأقراص وتفرد على مصفاه مقلوبة للتخلص من الماء .

٦- يرص أحد الأقراص على صينية التقديم بعد دهنها بالزيت .

٧- يدهن سطح القرص بسلاطة زبادى ويرش قليل من الزبد المقدوح .

٨- ترص الأقراص الخمسة الباقية على القرص السابق بنفس الطريقة .

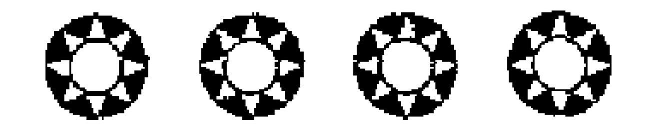
٩- يغطى السطح بصوص بشاميل ويرش على السطح مبشور الجبن الرومى أو الفلمنك.

١٠- تزج الصينية فى فرن محمى مسبقا حتى يتم أحمرار السطح.

١١- ترفع الصينية خارج الفرن وتترك لتهدأ .

١٢- تقلب فى سرفيس التقديم .

١٣- تقطع إلى أحجام متوسطة وتقدم مع أطعمة أخرى مثل صينية الرقاق أو الجلاش المجهز باللحم المفروم.



لازنيا بالخضروات

طريقة الإعداد

١- تجهيز العجينة بنفس طريقة البكادلى مع مراعاة أن عرض الشريحة ٤ اضعاف عرض شريحة البكادلى ، تسلق كما شرحنا فى البكادلى .

طريقة تحضير الخلطة

١- تتكون الخلطة من طماطم مقشرة (راجع الطريقة فى الرافيولى) مع كرفس مفرى، كرات شوشة، حبات فول أخضر، مبشور جزر ، حبات من البسلة . ملعقة من الزبد .

٢- توضع المكونات السابقة فى وعاء ويضاف إليها قليل من الماء ثم تغطية الاناء والتسخين على نار هادئة حتى النضج وجفاف الماء .

٣- يحضر فنجان كريمة لبانى ويضاف إليه ملعقة من الزبد ويخلط الاثنين معا .

٤- تدهن صينية بطبقة رقيقة من الزيت أو الزبد .

٥- تفرد شرائح العجين على الصينية ويغطى السطح بالخلطة السابقة.

٦- تفرد طبقة أخرى من شرائح العجين .

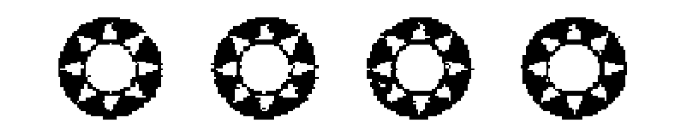
٧- يفرد على السطح خلطة الكريمة اللبانى .

٨- يرش على السطح مبشور جبن بارميسان او جبن رومى أو فلمنك .

٩- يحمى الفرن وتزج بداخله الصينية حتى احمرار السطح وذوبان مبشور الجبن .

١٠- اخراج الصينية من الفرن وتترك حتى تهدأ .

١١- تقطع اللازنيا إلى قطع متساوية .



لازانيا بالسبانخ

المقادير:

٤٠٠ جم دقيق - ٣ بيضات - ١٥٠ جرام سبانخ (أوراق) .

طريقة إعداد العجين وتسوية اللازانيا

١- تسلق أوراق السبانخ بعد نزعها من السيقان في ماء يغلى.

٢- التصفية من الماء ثم تترك لتبرد ثم تعصر جيدا من الماء العالق بها.

٣- يوضع الدقيق والبيض والسبانخ فى العجانة وتخلط جيدا للحوصل علي عجينة اللازانيا خضراء اللون .

٤- تفرد العجينة بالنشابة. وتقطع إلى شرائح .

٥- توضع الشرائح في ماء يغلى لمدة ٣ دقائق حتى تتماسك .

٦- تنشل الشرائح وتوضع فى مصفاه للتخلص من الماء .

مقادير طريقة إعداد الخلطة

٤ فنجان صوص بشاميل - ١/٤ كيلو أوراق سبانخ . تسلق وتصفى كما سبق - ١/٤ كيلو لحم مفروم معصج - ملعقة زبد . ١/٤ كيلو شرائح جبن موزاريلا - ١٠٠ جم جبن رومى قديم . قليل من مسحوق جوزة الطيب (حسب الرغبة) - ملح وفلفل .

طريقة التجهيز:

١- ترفع مقلاه على النار وتضاف ملعقة من الزبد والتسخين .

٢- يضاف السبانخ المسلوقة إلى الزبد مع التسخين والتقليب لمدة دقيقة. ثم ترفع بعيدا عن النار وتترك جانبا .

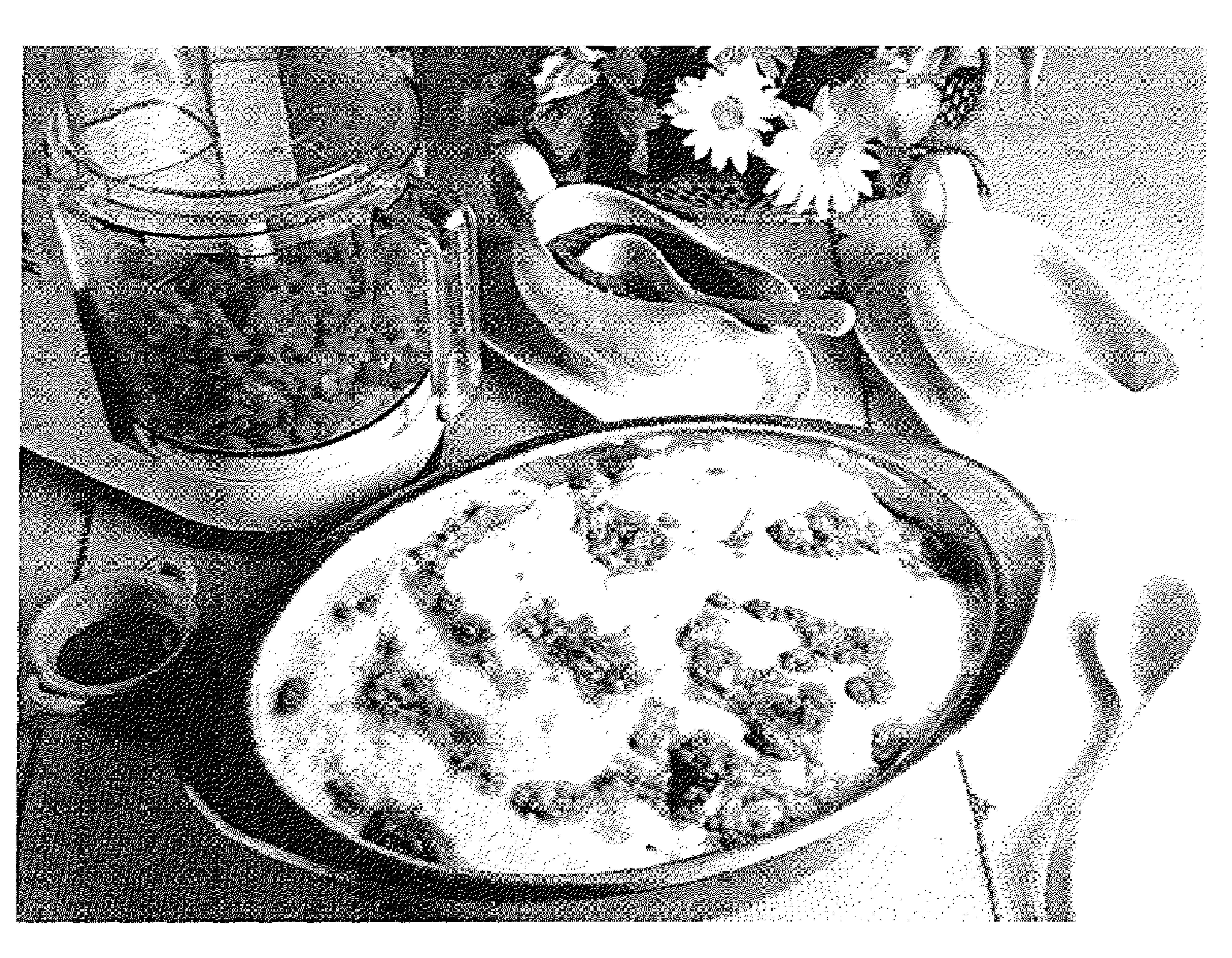
٣- تدهن صينية بطبقة رقيقة من الزبد أو الزيت ثم تفرد طبقة من عجينة اللازنيا .

٤- تغطي العجينة بطبقة من السبانخ ثم طبقة من اللحم المفروم ثم شرائح الجبن المزاريلا وتغطى بطبقة من البشاميل .

٥- تكرر الخطوة السابقة حتى تنتهى المقادير .

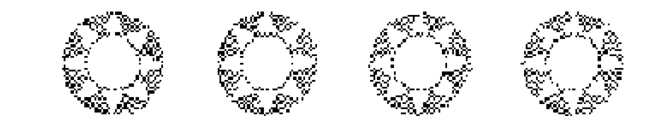
٦- يراعى أن تكون الطبقة الأخيرة من البشاميل .

٧- يغطى السطح بشرائح من جبن الموزاريلا ويرش السطح بمبشور الجبن الرومى .



٨- تزج الصينية في فرن محمى والتسخين حتى يصير لون السطح أحمر فاتح .

٩- ترفع الصينية من الفرن. وتترك لتهدأ ثم تقطع ويقدم دافئا .



صينية لازانيا بصوص بشاميل

المقادير:

مقدار من شرائح اللازنيا (راجع الوصفة السابقة الخطوات ٣، ٤، ٥، ٦) .

٥٠٠ جم لحم مفروم ومعصج - ملعقة زبد - ملعقة كبيرة بقدونس مفرى - بصلة مبشورة - جزره مقشره ومقطعة قطعا صغيرة - ٥٠٠ جم طماطم مقشرة ومقطعة إلى اجزاء صغيرة (راجع الرافيولى) - ٢ فص ثوم مهروس - مكعب شوربة جافة - عرق كرفس مخرط رفيع - ٢ كوب كبير من كريم بشاميل - فنجان جبن فلامنك مبشور - فلفل - ملح .

طريقة التجهيز:

١- يضرب فى الخلاط الجزر والبصل والثوم والكرفس .

٢- يتم تحمير اللحم المفروم .

٣- يضاف اللحم المفروم إلى مكونات الخطوة الأولى مع اضافة الفلفل والملح. يرفع الجميع على النار والتسخني على نار هادئة مع التقليب .

٤- يضاف إلى الخلطة السابقة الطماطم المهروسة والبقدونس ومكعب الشوربة مع التسخين والتقليب . حتى تتكاثف الطماطم .

٥- تدهن صينية بطبقة رقيقة من الزبد أو الزيت . وتفرد شرائح اللازانيا (راجع الوصفة السابقة) .

٦- يدهن السطح بالزبد .

٧- تضاف عدة ملاعق من اللحم المفروم ثم تضاف طبقة من الكريم بشاميل يرش السطح بقليل من مبشور الجبن .

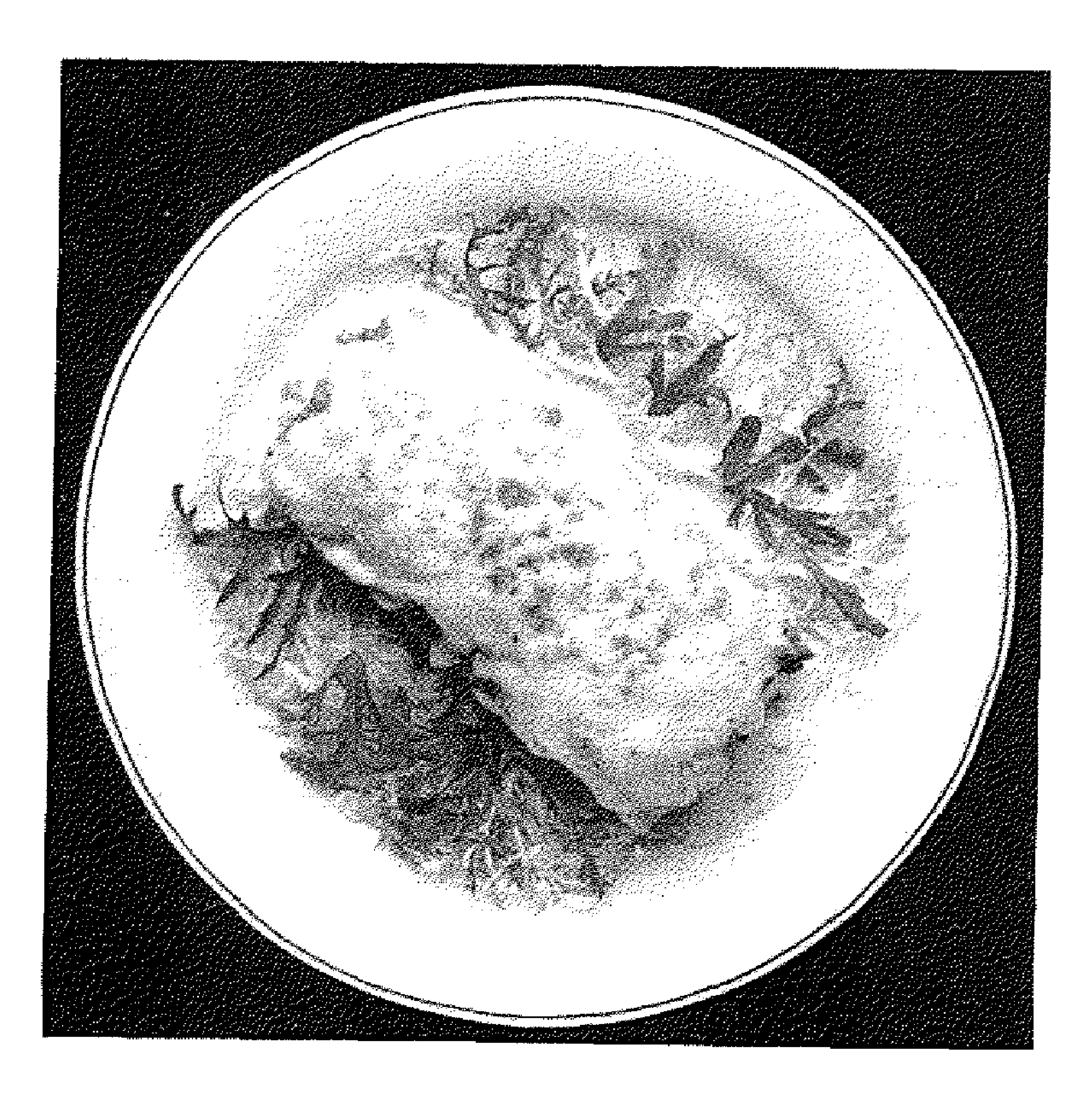
٨- يغطى السطح بطبقة من اللازنيا .

٩- تكرر الخطوات السابقة (٦، ٧، ٨) حتى تنتهى الكمية .

١٠- يراعى أن تكون الطبقة الأخيرة من الكريم بشاميل التى تغطى بمبشور الجبن .

١١- تزج الصينية فى فرن محمى وتترك حتى يصير لون السطح أحمر فاتح .

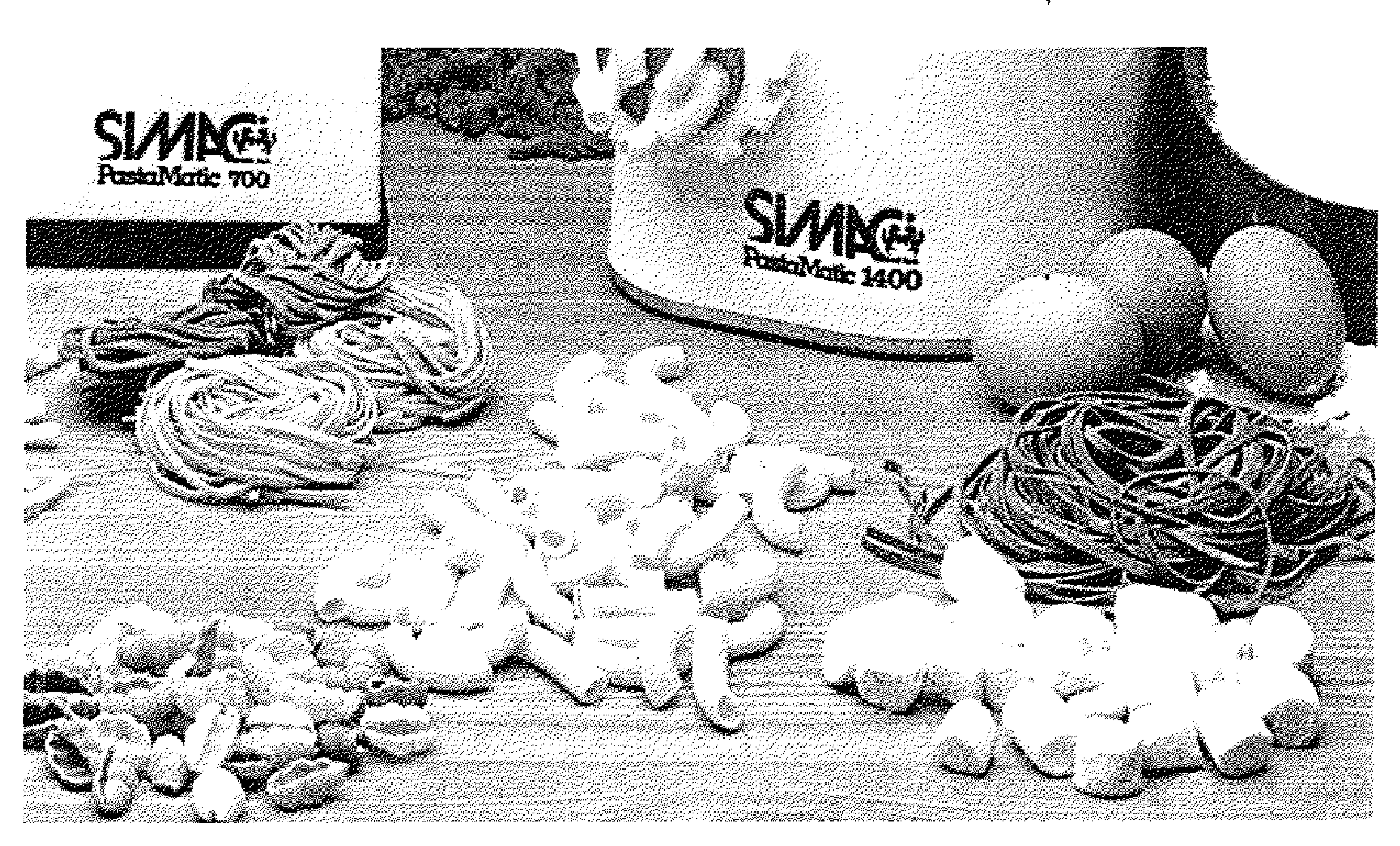
١٢- تقطع اللازنيا وترص فى أطباق التقديم . ويقدم ساخنا .



تعريف

نيوكى صوص بلونيز

فى الصفحات السابقة قدمنا لكم عجين من المطبخ الإيطالى يستخرج منه الأطباق المشار إليها وهى الرافيولى، بكادلى، سبريك، لازانيا،.. كلها أطباق عالمية إيطالية، ولم نتوقف عند هذا الحد لإستخراج هذه الأطباق، بل يوجد أطباق أخرى كثيرة تستخرج من هذا العجين الإيطالى،... ومن أشهرها عالميا هو نيوكى بلونيز الموضح فى الصورة وسنقدم فى الصفحة المقبلة أطباقا عن كيفية تجهيز وطهى هذا الطبق ليقدم بعد ذلك مضافًا على سطحه صوص بلونيز «اللحم المفروم المعصج بالطماطم» بدلا من طبق المكرونة أو طبق الأرز أتمنى أن يحوز إعجابكم.



سرفيس نيوكى صوص بلونيز

المقادير :

٥٠٠ جم من العجينة - مقدار من صوص بلونيز - ملعقة سمن أو زيت - فلفل - ملح .

طريقة الإعداد :

١- تجهز العجين (رابع وصفة البكادلي الخطوات من ١- ٦) تشكل العجينة على شكل رول رفيع فى سمك الدوبارة ثم تقطع فى شكل قطع مكرونة صغيرة) .

٢- ترفع المقلاه علي النار ثم يضاف الزبد أو السمن والتسخين.

٣- تضاف العجين على الزبد المقدوح مع التسخين والتقليب.

٤- يضاف صوص البلونيز .

ملحوظة : يمكن اضافة مبشور الجبن الرومى بدلا من صوص البلونيز .

طريقة إعداد صوص بلونيز «لحمة معصج بالطماطم»

١- يقشر الطماطم (راجع وصفة الرافيولى خطوة رقم ١ ، ٢ تحت عنوان طريقة اعداد صوص الطماطم (كونكاسية).

٢- تهرس الطماطم حتى تصير بوريه .

٣- ترفع مقلاه على النار ثم تضاف ملعقة زيت أو سمن .

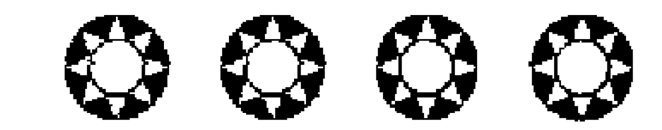
٤- يضاف اللحم المفروم وتقلب علي النار حتى النضج .

٥- يضاف الطماطم البوريه إلى اللحم مع اضافة الملح والفلفل يمكن اضافة أوراق لاورو مع التسخين والتقليب حتى يتكاثف الطماطم.

٦- توزع صلصة البلونير فوق العجين السابق تجهيزها . ويقدم ساخن.

ملحوظة :

يمكن اضافة بصلة مبشورة إلى اللحم المفروم حتي يتماشي صوص البلونيز مع عاداتنا الشرقية .



نيوكى صوص بلونيز

المقادير :

كيلو بطاطس - ٢ صفار بيض - ٢ بيضة كبيرة - فنجان كبير دقيق - ملعقة صغيرة زيت - ملح.

طريقة الإعداد :

١- تسلق البطاطس وتقشر وتهرس حتى يصير بوريه.

٢- يضاف إلى البطاطس البوريه صفار البيض وقليل من الملح.

٣- يعجن الخليط السابق حتى تتكون عجينة متماسكة (يمكن اضافة القليل من الدقيق).

٤- يرش قليل من الدقيق على لوحة فرد العجين ثم تؤخذ قطعة من خليط البيوريه وتبرم فى شكل رول رفيع يقطع بالسكين قطعا صغيرة في حجم المكرونة المقصوصة الصغيرة .

٥- يجمع النيوكى فى صينية كبيرة مع مراعاة رش قليل من الدقيق أولاً بأول حتى لا تلتصق قطع النيوكى .

٦- يرفع وعاء عميق على النار مملوء حتى المنتصف بالماء مضافاً إليه زيت وقليل من الملح تضاف قطع النيوكى إلي الماء المغلى ويترك الوعاء مكشوفا دون تقليب . حتى يطفو النيوكى على سطح الماء.

٧- ينشل النيوكى من الماء ويضاف على الثلج المجروش (أو ماء مثلج) .

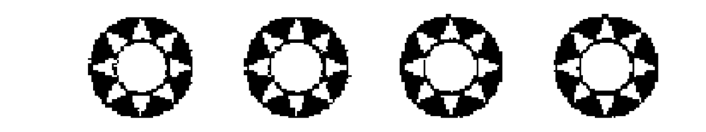
٨- ينشل النيوكى ويوضع في مصفاه للتخلص من الماء .

٩- ترفع مقلاه على النار ويضاف ملعقة من الزبد أو الزيت والتسخين.

١٠- تضاف قطع النيوكى رلى الزبد المقدروح مع التسخين والتقليب.

١١- يضاف على السطح صوص بلونيز (راجع الوصفة السابقة) ويقدم ساخنا .

(هذه الوصفة مستوحاه من المطبخ الفرنسى) .



طبق ثالث من نيوكى صوص بلونيز

نوعية ثالثة من طبق نيوكى صوص بلونيز ، ولكن هذه المرة مستخرج من عجين الڤوليتاج «الميل فى» :-

المقادير:

كيلو دقيق - ٧٥٠ جرام زبد بقرى - صوص بلونيز - مقدار من الماء.

طريقة الإعداد :

١- يضاف الماء إلى الدقيق مع العجن المستمر حتى نحصل على عجين متماسك ثم يغطى ويترك لمدة ١٠ دقائق .

٢- يضاف على السطح الزبد وهولين ويطبق عليه العجين ثم يفرد ويطبق حتى نحصل على عجينة ملساء وناعمة.

٣- تجهز العجينة (راجع وصفة البكادلى الخطوات من ١ - ٦) تشكل العجين على شكل رول رفيع فى سمك الدوبارة ثم تقطع على شكل قطع المكرونة الصغيرة.

٤- يجمع النيوكى فى صينية كبيرة مع مراعاة رش قليل من الدقيق أولا بأول حتى لا تلتصق قطع العجين.

٥- يرفع وعاء عميق على النار ويملأ حتي المنتصف بماء تضاف إليه ملح وبضع نقاط من الزيت ويترك حتى يغلى.

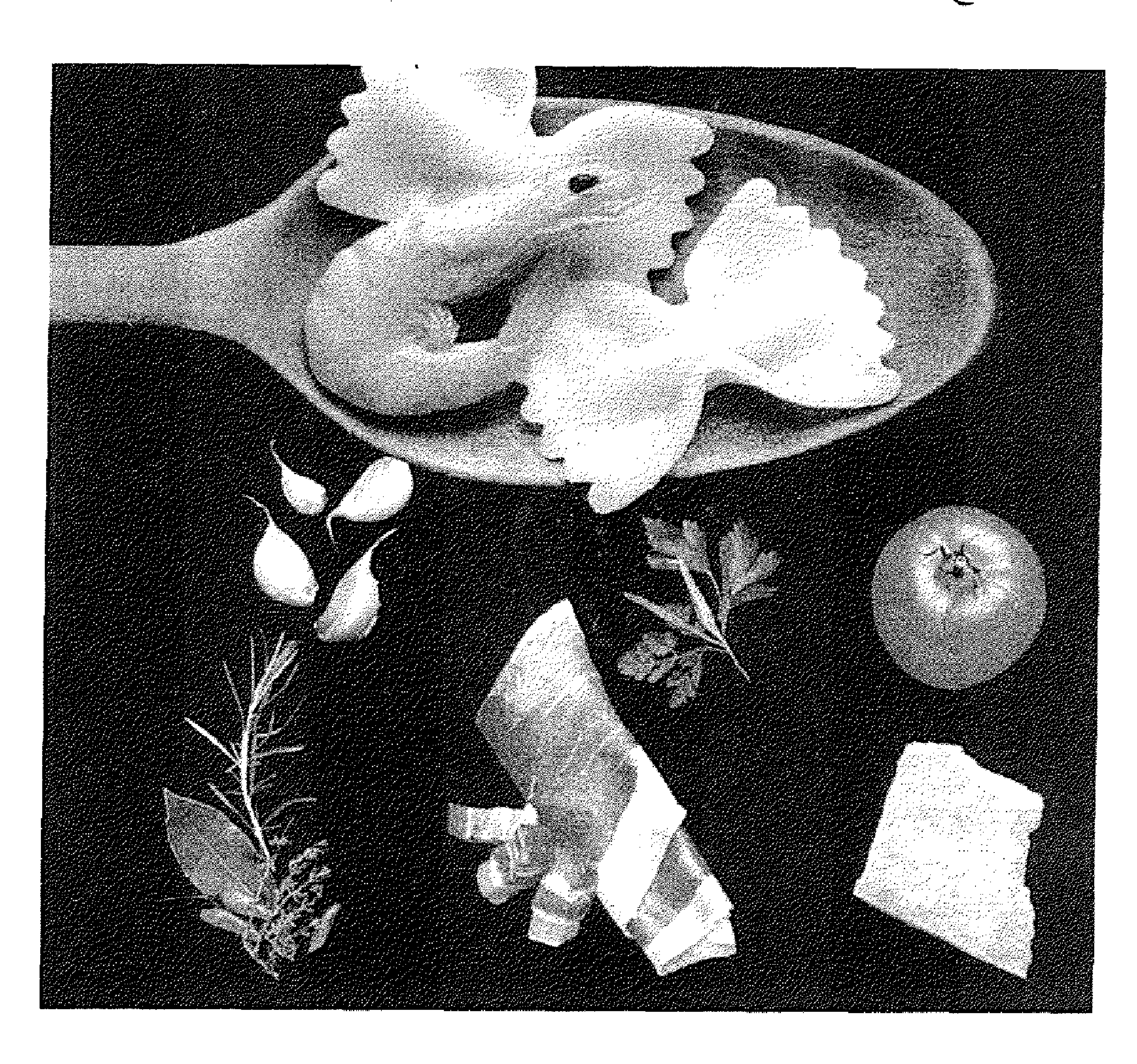
٦- تضاف العجينة على الماء المغلى حتى تطفو .

٧- ينشل النيوكى ويوضع فى مصفاه للتخلص من الماء ويوضع على ثلج مجروش (أو ماء مثلج) .

٨- ترفع مقلاه على النار وتوضع ملعقة زبد أو زيت مع التسخين حتى يقدح الزبد .

٩- تضاف قطع النيوكى على الزبد وتسخن وتقلب .

١٠- توزيع صلصة بلونيز أو جبن مبشور ويقدم ساخناً .



تضاف الملعقة وبداخلها المكرونة والجنبرى

عجينة إيطالية طازجة

لإستخراج ألذ أطباق المكرونة

لم يكتفى المطبخ الإيطالى بالعجين السابق ذكره فى الصفحات السابقة، بل استخرج عجين ثانى متميز وقد أخذ شهرة عالمية وهو عجين المكرونة الطازج، ليتم إعداده وطهيه بعد تشكيله دون الرجوع إلى عملية التجفيف، وعادة يقطع العجين بأشكال المكرونة المجففة المعروفة لنا بواسطة الأجهزة اليدوية أو الكهربائية التى تباع لدى متاجر الأوانى المنزلية أو تقطع وتشكل بواسطة الأيدى فى حالة توافر هذه الأجهزة، لنحصل فى النهاية على طبق مكرونة مميز ومختلف عما تعودنا عليه مستخرج من هذا المطبخ الذى يتميز بالعجائن عموما، كل هذا سنوضحه فى الصفحات المقبلة، كما سنعرض نوعية جديدة علينا من هذه المكرونة عند صناعة العجين بالمنزل مثل مكرونة بالسبانخ، مكرونه بالبرتقال، وكيفية إعداد الطبق لنحصل فى النهاية على طبق مكرونة مميز عالمى بمذاق ورائحة هذه المواد المضافة إلى العجين اثناء إعداده وليس هذا فقط، بل من الممكن إضافة أى مواد أخرى إلى العجين أثناء اعداده، ليأخذ الطبق فى النهاية طعم ومذاق المادة المضافة،... وسنترك هذا إلى افكار كلٍّ منكم على أن تتبع النسب والطريقة التى ستوضح فى الصفحات المقبلة أتمنى أن تحوز اعجابكم.



مقادير وصناعة عجين طازج للمكرونة

المقادير :

٥٠٠ جم دقيق - عدد ٢ بيض - فنجان ماء للعجين .

طريقة التصنيع :

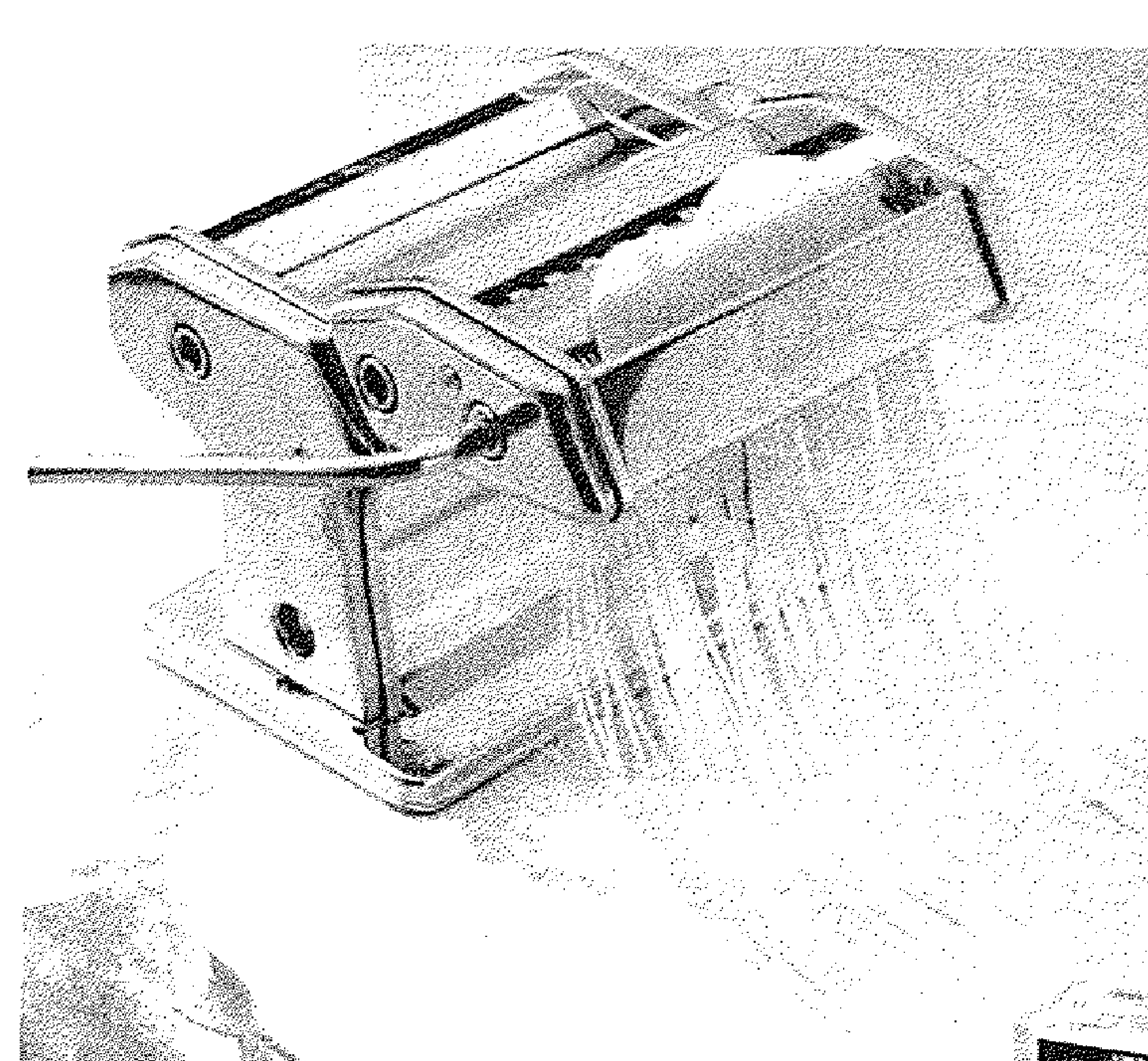
١- يحضر الدقيق بحيث يوضع البيض فى الوسط. ويفرك الجميع باليدين أو (باستخدام العجانة الكهربائية) . يضاف الماء رويدا رويدا مع الاستمرار في العجن حتى نحصل على عجينة ملساء قابلة للتشكيل .

٢- تفرد العجين بالنشابة بسمك ٢ مم مع اضافة قليل من الدقيق حتى لا تلتصق العجينة.

٣- تشكل العجين وفقا للشكل المرغوب إما يدويا أو باستخدام ماكينات يدوية أو كهربية.

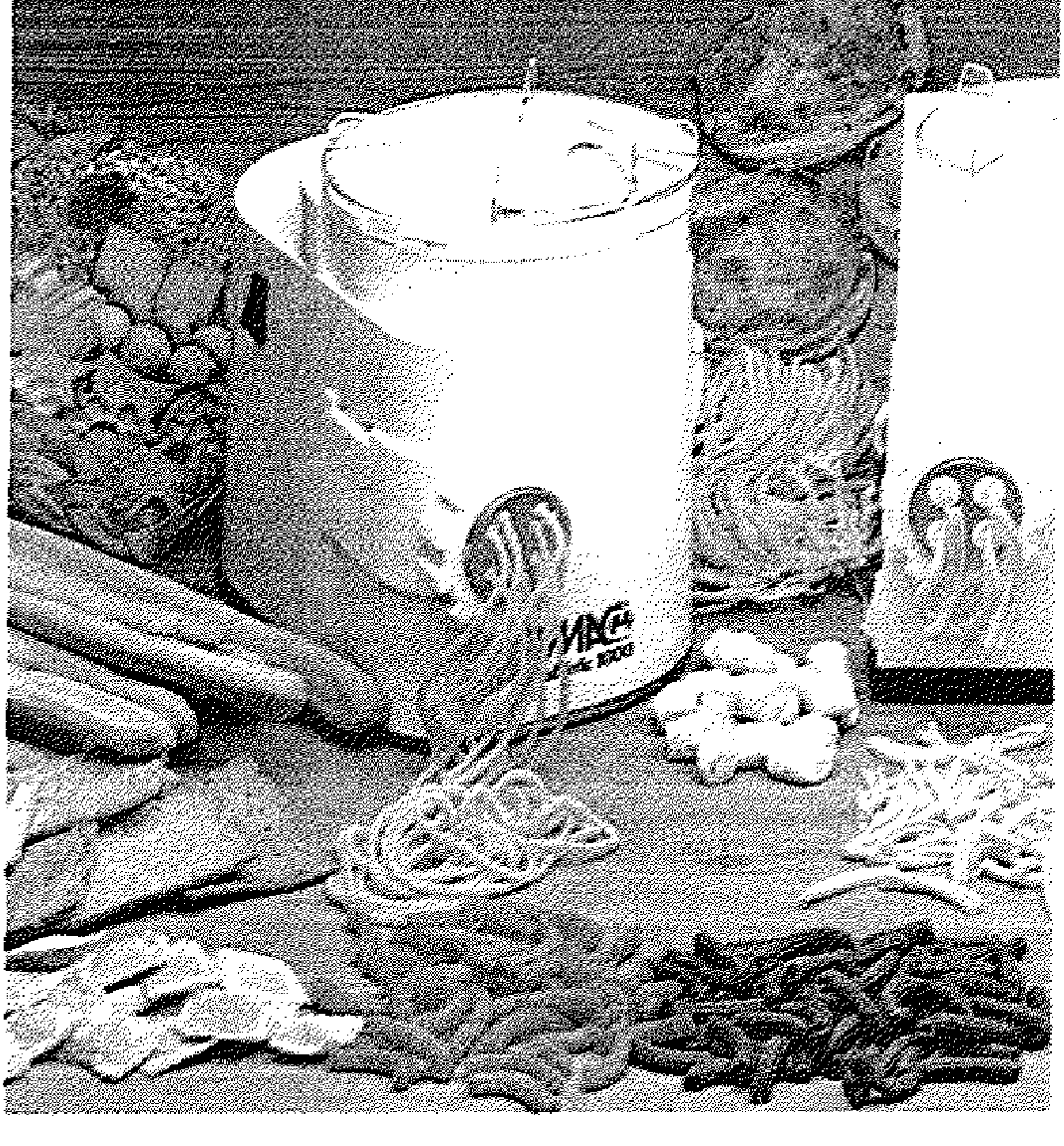
٤- يركب موس التقطيع فى ماكينة تشكيل عجين المكرونة حسب الشكل المطلوب «تباع لدى محلات الأوعية المنزلية» وهى موضحة فى الصورة، وهذه الماكينة تعمل يدوياً، كما يوجد أصناف أخرى من ماكينات تجهيز وتقطيع المكرونة تعمل أتوماتيكيا وموضحة فى الصورة، وكل هذه الماكينات مزوده بعدة أمواس تقطيع مختلفة الأشكال كى تعطينا المكرونة المطلوبة إسباكتى أو مقصوصة صغيرة أو كبيرة أو قلم وخلافه.

بعد أن يركب الموس المطلوب فى الماكينة يفرد العجين بالنشابه ويوضع فى الماكينة اليدوية

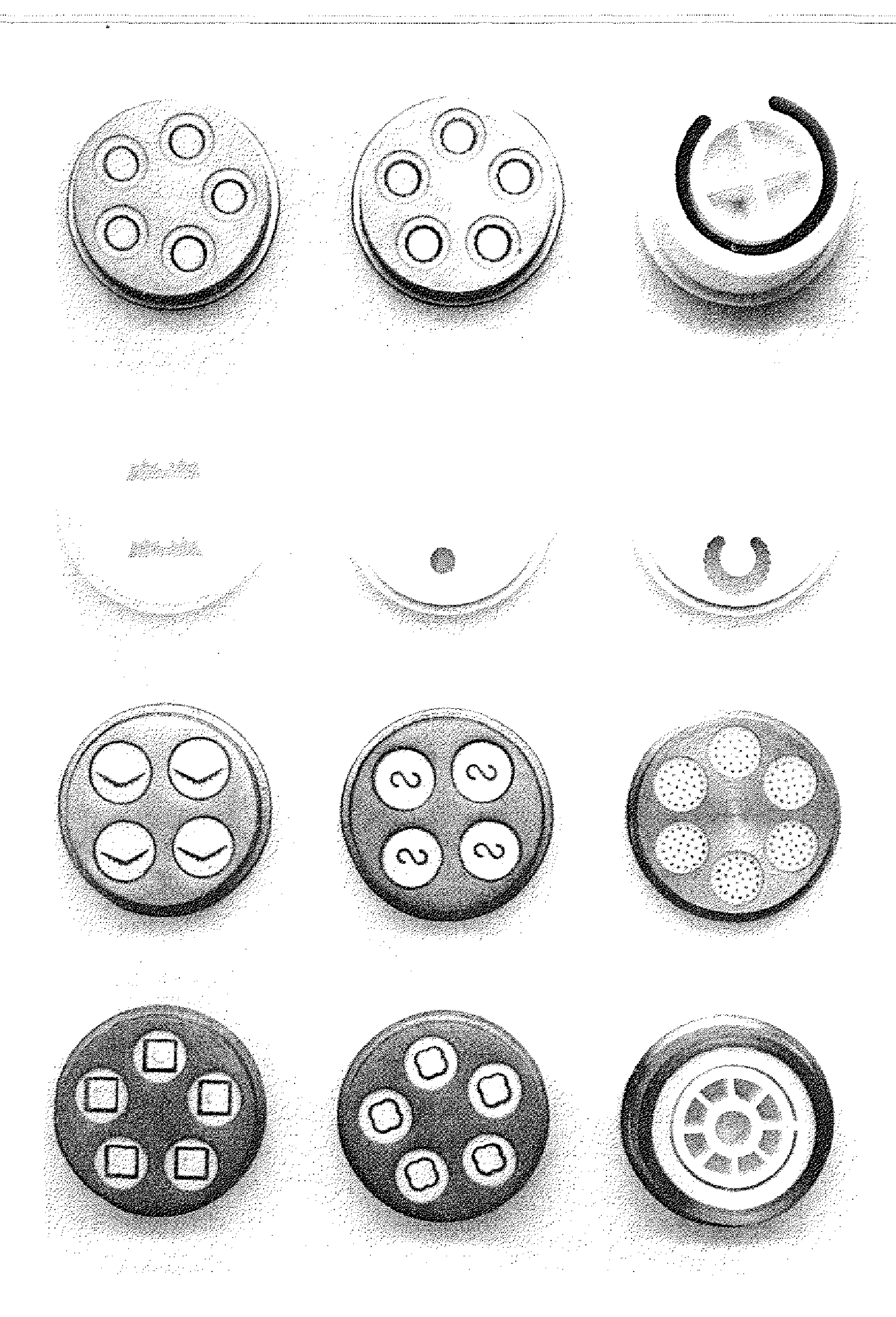


ماكينة تشكيل المكرونة، تعمل يدويا
تباع لدى متاجر الأوانى المنزلية

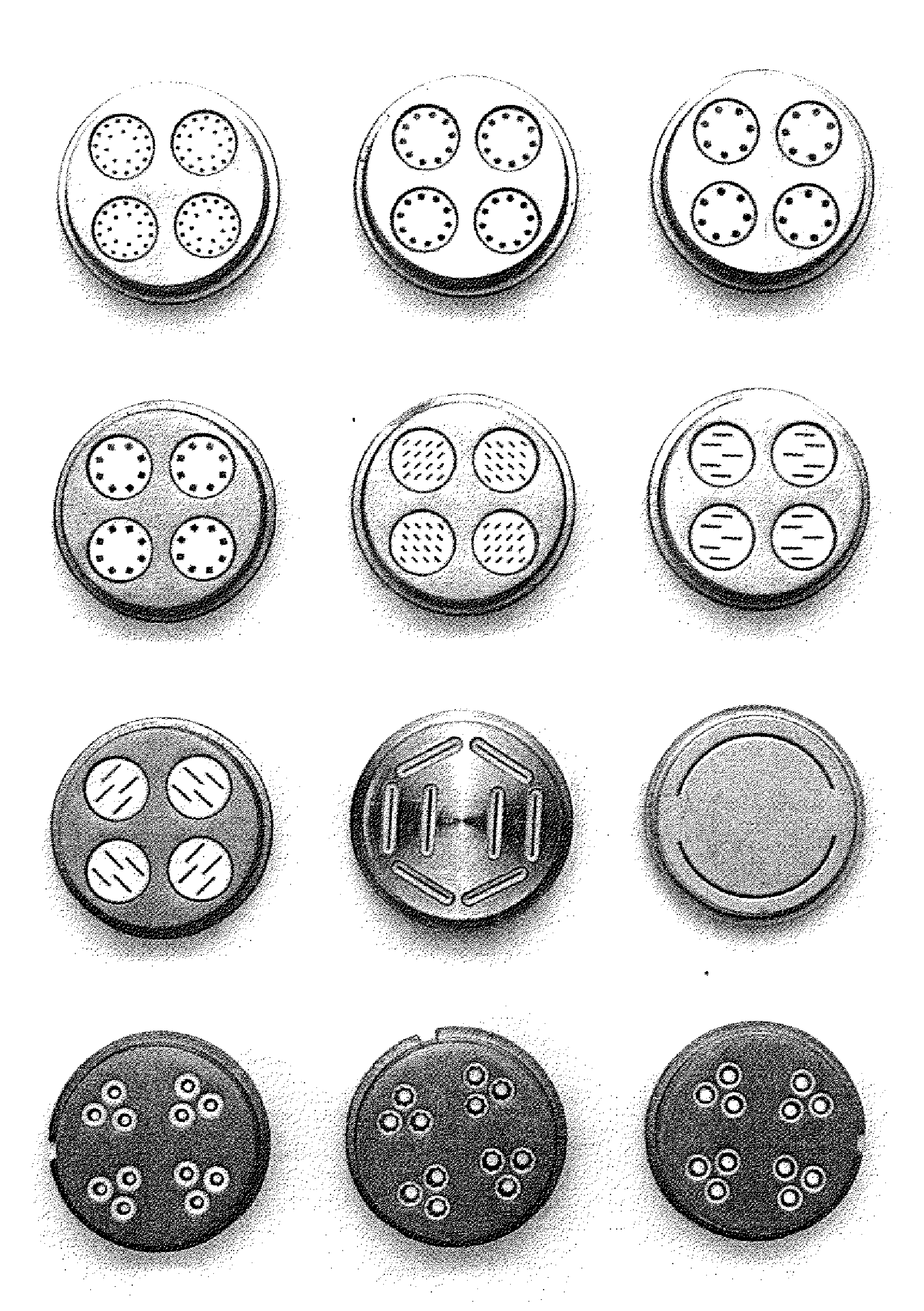
كمـا هو مـوضح فـى الصـورة كى تعطـينا مكرونه اسـبـاكتـى وإذا كـان متوفر لدينا ماكينة اتوماتيكى كهربائية، فى هذه الحالة نضع بها قطعة من عـجـين المكرونة كى تعطينا المكرونة المطلوبة حـسب الموس المزود بالماكينة كما هو موضح فـى الصورة، وفى كل الحـالات، قبل البدء فى العمل يوضع صـاج مـرشوش بقليل من الدقيق أسـفل الماكينة ليستقبل المكرونـة المتـدفـقـة من فـوهـة الماكـينـة،... ونود أن نوضح هنا فى حـالة عدم توافر مـاكينة تقطيع المكرونة الكهربائية أو اليدوية فى هذه الحالة نقـوم بفـرد العـجـين بالنشـابة بسـمك ٢ مم تـقـريبـا مع رش قليل من الزيت لعدم التصاق العجين ليتم بعد ذلك التقطيع قطعا مستطيلة لتشكيلها فـيونكه كـما هـو واضح فى الصـورة أو من الممكن أن تشكل شـريحـة العـجـين بقلم مـدهـون بـالـزيـت ثم تسـحب الشـريحـة من على القلم بأحـتـراس لتـعطينا فى النهـاية الـشـكـل المـوضـح فـى الصـورة وأن الأشكال سـهلة التـقـطيع حـسب افكارنا.

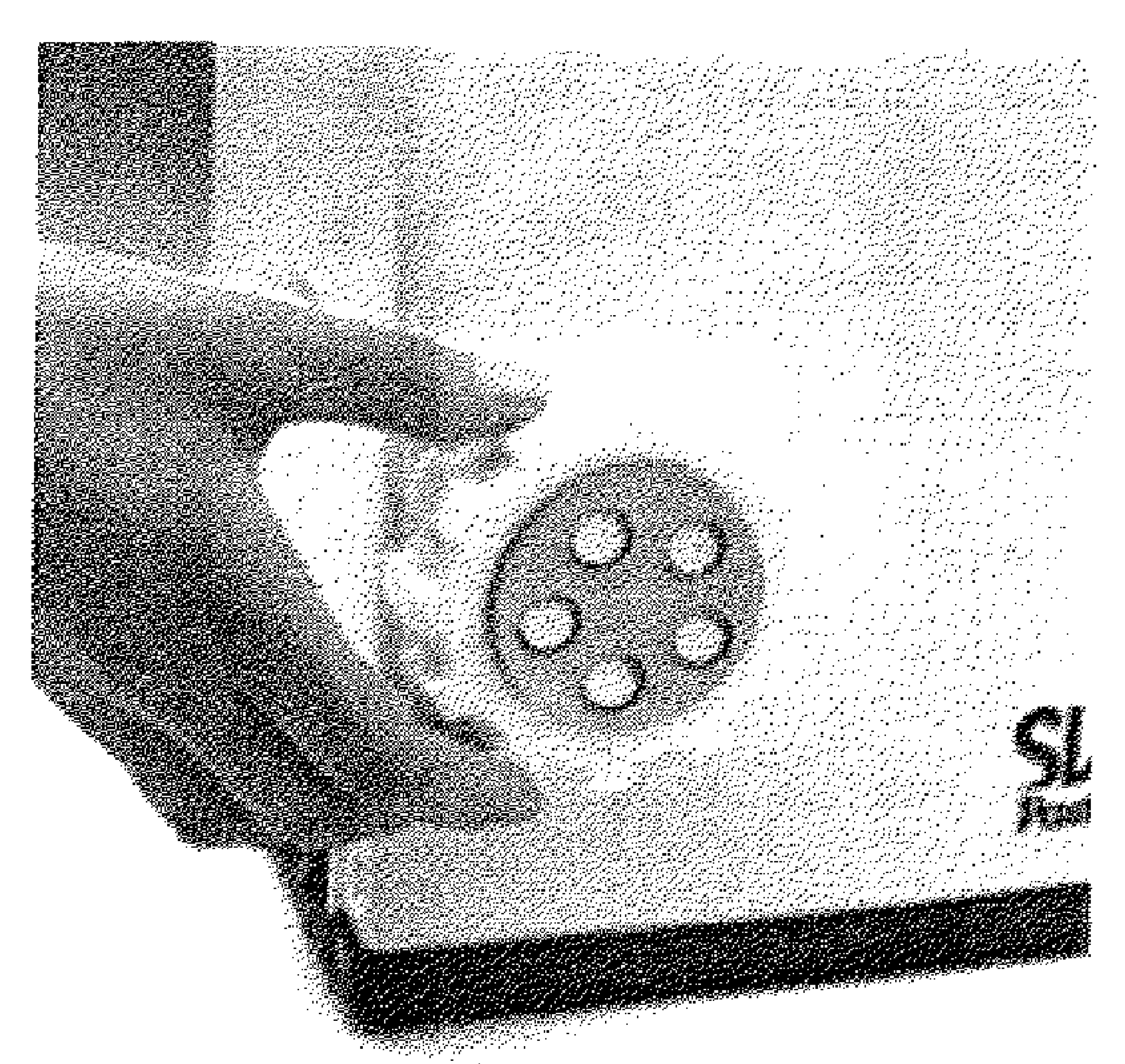


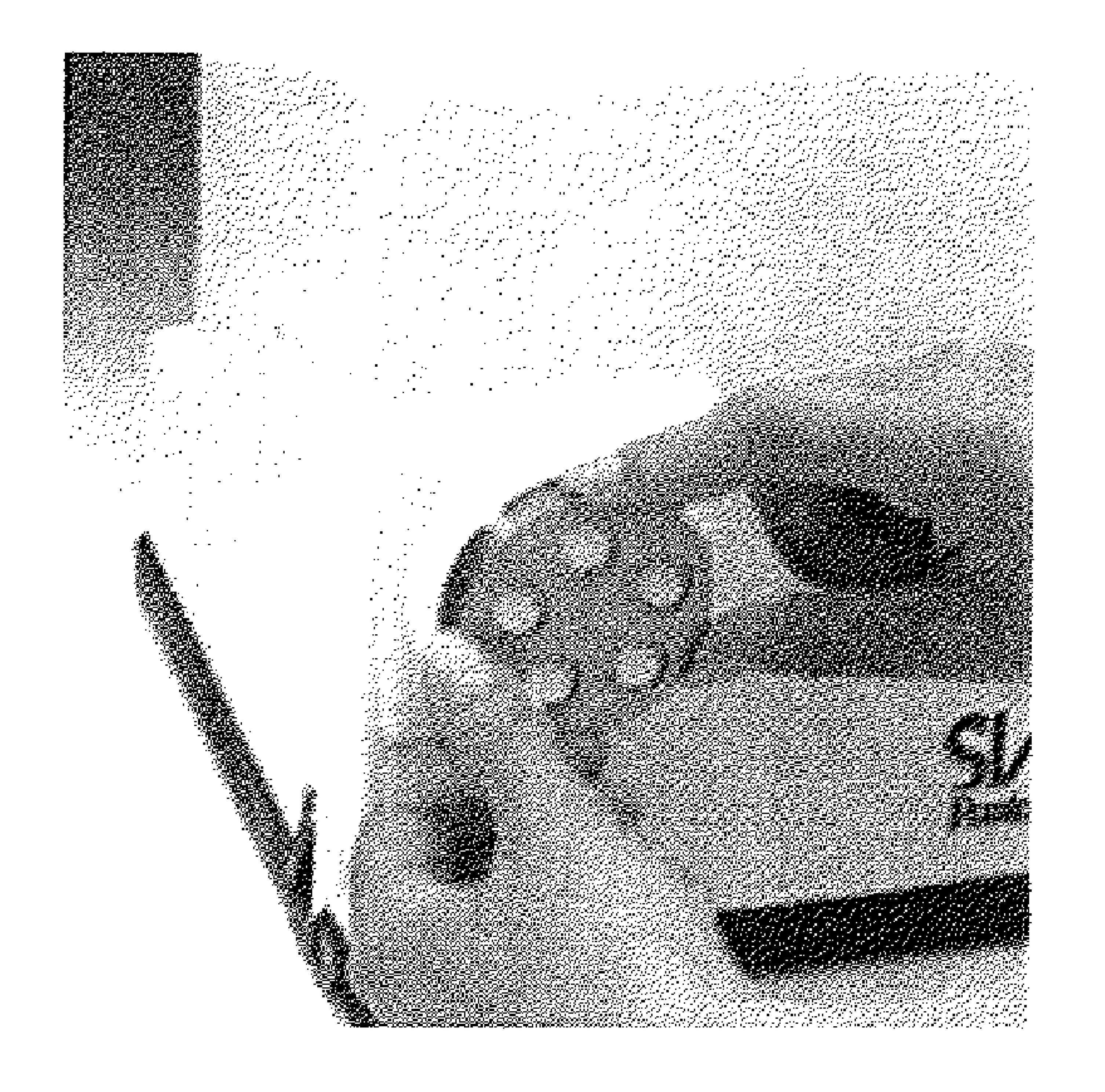
أشكال مختلفة من المكرونة تم تقطيعها بأحد الأجهزة التى تعمل بالكهرباء



أشكال مختلفة من الأمواس الخاصة بماكينة تقطيع عجين المكرونة







طريقة تركيب موس تقطيع أشكال عجين المكرونة فى الماكينة

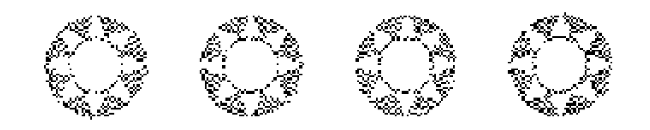
طريقة تسوية المكرونة
المصنعة بالمنزل من العجينة الطازجة

١- بعد تجهيز العجينة بالأشكال السابقة .

٢- يملأ وعاء عميق بالماء حتى المنتصف مع اضافة ملح وملعقة زيت والتسخين حتى الغليان .

٣- تضاف قطع العجين إلي الماء وتترك حتى تنضج وتطفو على مسطح الماء .

٤- ينشل المكرونة من الماء بواسطة مقصوصة وتوضع فى مصفاه للتخلص من الماء العالق والأفضل أن تترك على ثلج مجروش أو ماء مثلج حتى لا تلتصق .



إعداد سرفيس مكرونة اسبكتينو بصلصة الجبن الريكفورد

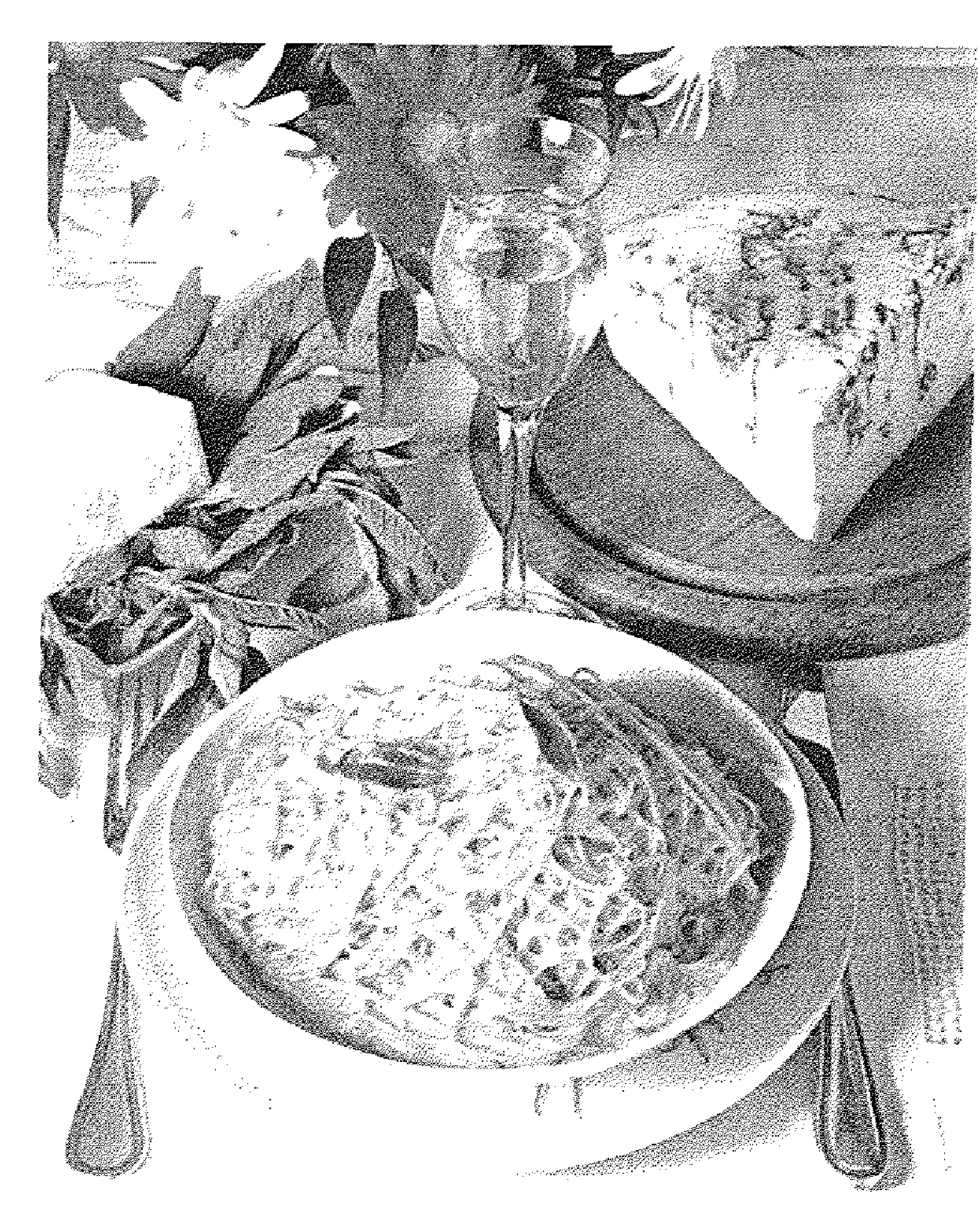
طريقة الاعداد :

١- تجهيز المكرونة كما سبق.

٢- ترفع مقلاه على النار ويضاف ملعقة زبد أو زيت والتسخين .

٣- تضاف ورقتين من اللاورو مع ٢ ملعقة من مبشور جبن ريكفورد مع التسخين والتقليب.

٤- يضاف فنجان كريمة لباني وقليل من الملح والفلفل الأبيض . ويترك علي نار هادئة حتى تتحلل الكريمة .

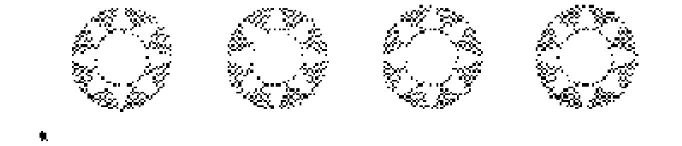


سرفيس مكرونة اسبكيتى بصلصة الجبن الريكفورد

٥- تضاف المكرونة إلى الصوص السابق مع التسخين والتقليب على نار هادئة .

٦- تقلب على طبق التقديم ويقدم ساخنا .

نود هنا توضيح أن المكرونة الاسبكتينو هى نوع من المكرونة السباجتى ولكن رفيعة جداً .



إعداد سرفيس مكرونة فيونكه بصلصة العكاوى

« فارفلى صود كودا »

خطوات العمل:

١- تجهيز المكرونة الإيطالية بالطريقة السابقة فى الوصفة السابقة علي شكل فيونكة .

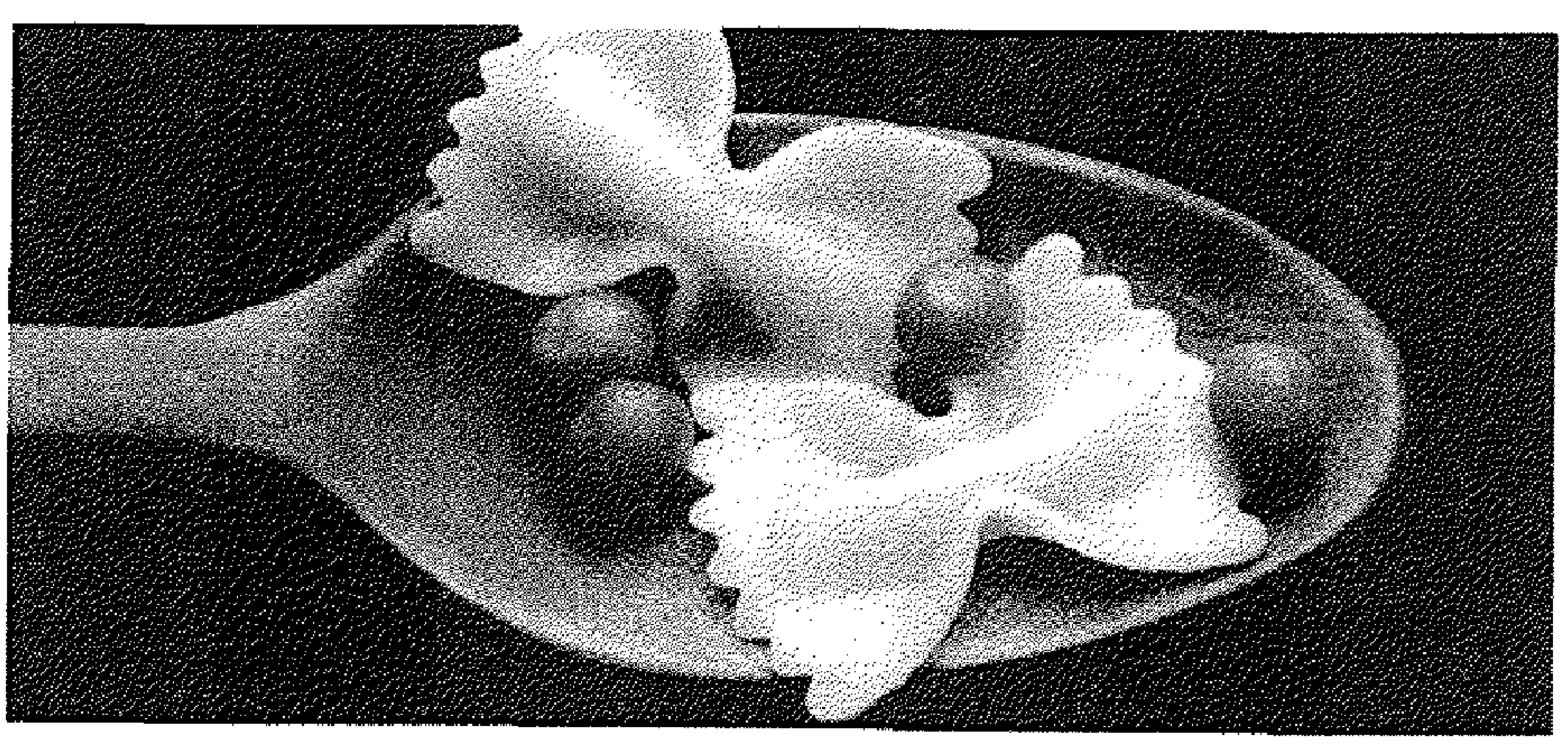
٢- ترفع مقلاه على النار وتضاف ملعقة من الزبد أو الزيت وتسخن.

٣- يضاف الزبد المقدوح مبشور بصلة مع التسخين والتقليب حتى تدبل .

٤- يضاف مبشور جزرة وعرق كرفس مفري وقليل من القرنفل المطحون والملح مع الاستمرار فى التسخين والتقليب .

٥- تسلق قطعا متوسطة من العكاوى في الماء .

٦- تضاف العكاوى على الصلصة السابق تحضيرها (الخطوات ٢ ، ٣ ، ٤) مع التسخين والتقليب لمدة دقيقتين .

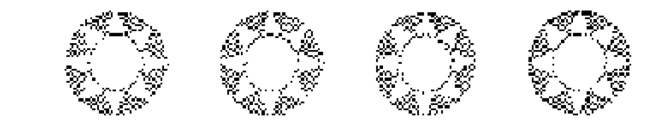


فارفلى صوص كودا مكرونة فيونكه بصلصة العكاوى .

٧- تضاف المكرونة إلي المكونات السابقة وتقلب باحتراس حتى تحتفظ قطع العكاوى بشكلها .

٨- تنشل قطع الكلاوى .

٩- تقلب المكرونة فى طبق التقديم ويوزع فوقها قطع الكلاوى ، يقدم ساخنا .



مكرونة الفلاح الإيطالى بالعدس

خطوات العمل :

١- تجهيزعجينة المكرونة الإيطالية على شكل قلم كما سبق.

٢- ترفع مقلاه على النار وتوضع ملعقة زبد أو زيت مع التسخين .

٣- يضاف إلى الزيد المقدوح مبشور بصلة ورأس كرات شوشة مخرطة رفيع مع التسخين والتقليب .

٤- يضاف فص ثوم مفرى مع التسخين والتقليب .

٥- ثم يضاف كوب من عصير الطماطم بعد نزع البذور مع اضافة الملح والفلفل والتسخين حتى يغلظ القوام .

٦- يضاف ١/٤ كيلو عدس بجبه كامل والتسخين مع التقليب .

٧- اضافة المكرونة مع التسخين على نار هادئة.

٨- يقلب فى طبق التقديم ويقدم ساخنا .



مكرونة الفلاح بالعدس

مكرونة الفلاح الإيطالى «بالباذنجان»

المقادير:

عرق كرفس مفروم - رأس كرات شوشة مفرية - ٢ ورقة ريحان مفرى - ملعقة ريحانو «أو نعناع أخضر مفرى» - فنجان عصير طماطم خالية من البذور - ٥٠٠ جرام باذنجان رومى - فنجان صغير زيت زيتون - زيت للقلى - فلفل - ملح.

خطوات العمل:

١- ترفع مقلاة على نار هادئة - يضاف زيت القلى مع التسخين على نار هادئة.

٢- يقشر الباذنجان ويقطع إلى مكعبات صغيرة - يقلي فى الزيت السابق ينشل ويترك على فوطة ورقية .

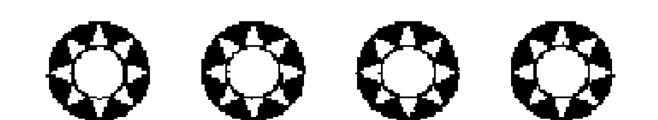
٣- يرفع وعاء على النار مضافا إليه قليل من زيت الزيتون .

٤- يضاف الكرفس وكرات شوشه مع التسخين والتقليب .

٥- يضاف عصير الطماطم والريحان والريحانو والفلفل والملح والتسخين على نار هادئة حتى يغلظ قوام الطماطم .

٦- تضاف مكعبات الباذنجان والمكرونة مع التسخين علي نار هادذة والتقليب .

٧- تقلب المكرونة بالخلطة فى طبق التقديم ويقدم ساخنا .



مكرونة بالدجاج

● يجهز ويقطع عجين المكرونة كالمعتاد على أن يكون شكل التقطيع حسب الرغبة المطلوبة، ثم تجهز صلصلة الدجاج كالآتى .

● المقادير هى : دجاجة مخلية من الجلد والعظم ومفرومة بمفرمة اللحم - مقدار ملعقة من مفروم الكرفس - جزرة مبشورة - مقدار كوب كبير من عصير الطماطم المصفاه من البذور - جبن رومى مبشور - ٢ ملعقة زبد - مبشور جوزة الطيب ومن الممكن أن تستبدل بأى بهارات محببة لنا - ملح.

طريقة التجهيز :

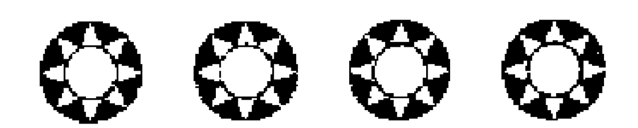
١- بعد أن يجهز عجين المكرونة كما شرحنا فى الصفحات السابقة يقطع بالطريقة التى نرغبها، ثم يرفع وعاء على النار به ماء مضافا إليه قليل من الملح والزيت، وعند الغليان جيدا تضاف المكرونة وتترك تغلى فى الماء لمدة ٣ دقائق من غليان الماء مرة ثانية، ثم تنشل من الماء بواسطة المقصوصة وتوضع فى مصفاه والأفضل أن توضع على ثلج مجروش.

٢- يرفع وعاء على النار مضافا إليه قطعة زبد أو قليل من الزيت وعندما يقدح يضاف مفروم الدجاج «الغير ناضج» ويقلّب على النار الهادئة حتى يتم النضج، ثم يضاف مفروم الكرفس وجوزة الطيب أو البهارات المفضلة لنا والملح المطلوب ويقلب الجميع معا على النار قليلا.

٣- يضاف عصير الطماطم إلى خليط الدجاج ويترك على النار بدون غطاء حتى يغلظ قوام الصلصة، ومن الممكن أن يستبدل عصير الطماطم بمقدار ٢ ملعقة معجون صلصة مع إضافة فنجان ماء.

٤- عندما تغلظ الصلصة تضاف المكرونة بالكامل وتقلّب مع صوص الدجاج على النار الهادئة لمدة لحظات ثم يرفع الوعاء من على النار وتقلب المكرونة فى سرفيس التقديم ويرش مبشور الجبن على السطح وتقدم فى الحال ساخنة .

وبالنسبة لمواد الصلصة الموضحة هنا فى المقادير تكفى لإعداد ٤ أطباق مكرونة.



سرفيس مكرونة اسباجتى بالكريمة اللبانى

تجهز المكرونة وتسوى كما سبق وإن ذكرنا فى الصفحات السابقة وتترك جانبا لحين إعداد صلصة الكريمة، أما مقادير الصلصة هى :

٢ ملعقة كبيرة صوص بستو سيشرح اعداده فيما بعد - ١/٢ فنجان عصير طماطم مصفى من البذور - ملعقة زبد أو ما يعادلها زيت ذرة - فنجان كريمة لبانى - ٢ ملعقة مبشور جبن بارمدچانو وإن لم تتوافر تستبدل بجبن رومى قديم - ٨ حبات زيتون أخضر مخلل مخلى النوى - مقدار ٢ ملعقة جوز «عين جمل» مجروش - فلفل ، وملح.

طريقة تجهيز الصلصة

١- يرفع وعاء على النار ويضاف إليه قطعة زبد وعندما تقدح يضاف عصير الطماطم، وعندما يغلظ القوام تضاف الكريمة اللبانى ويترك الوعاء على النار حتى تتحلل الكريمة وتصبح سائلة ثم تضاف شرائح الزيتون المخلل، والفلفل والملح المطلوب ويقلّب الجميع معا على النار .

٢- تضاف المكرونة بالكامل وتقلّب مع الصلصة على النار ثم يرفع الوعاء.

٣- بعد أن يرفع الوعاء من على النار يضاف ٢ ملعقة من صوص بستو والجوز المجروش مع مبشور الجبن ويقلّب الجميع معا، ثم تقلب المكرونة فى سرفيس التقديم وتقدم فى الحال ساخنة.

طريقة إعداد صوص بستو :

أحد الصلصات المميزة المعروفة فى المطبخ الإيطالى، وهذه الصلصة لا توضع على النار بل تضاف إلى أطباق كثيرة مختلفة من المطبخ الإيطالى وذلك بعد أن تجهز أما مقادير هذه الصلصة هى :

٢ ورقة ريحان أخضر - ١/٢ فنجان صنوبر - ٣ ملاعق مبشور جبن بارمدچانو من الممكن أن يستبدل بالجبن الرومى القديم - ٣ ملاعق زيت زيتون - فص ثوم مهروس جيداً.

طريقة الإعداد :

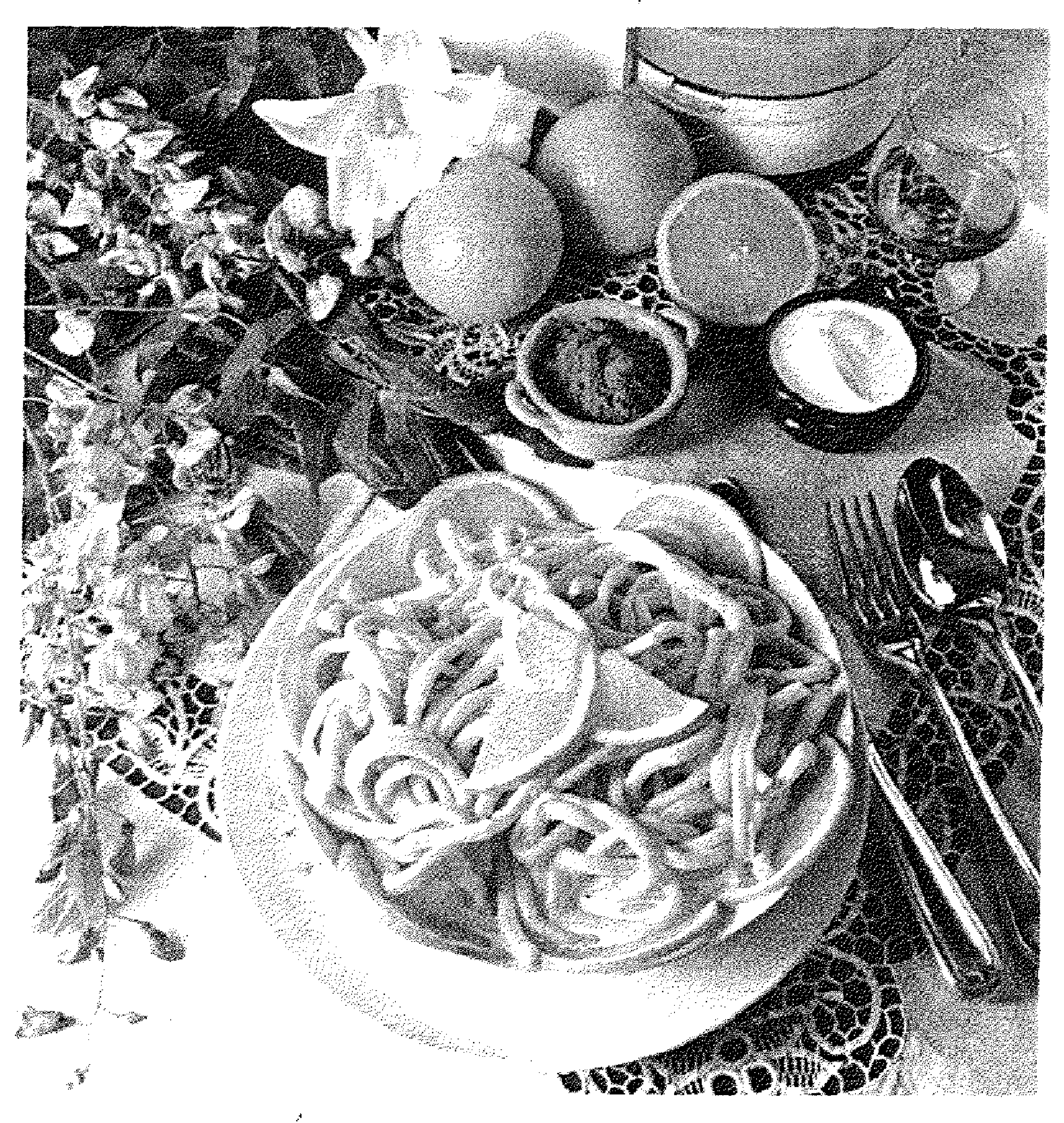
- تضاف كل هذه المواد الموضحة فى النسب إلى الخلاط الكهربائى ويخلط الجميع معا حتى يصبح لدينا سائل غليظ القوام.
- يضاف صوص بستو فى بولة وتغطى ويحفظ فى الثلاجة لحين استعماله وذلك للإضافة منه على كثير من الأطباق الإيطالية دون أن يرفع على النار كما ذكرنا سابقا.



مكرونة اسبكتى بالكريمة اللبانى

عجين مكرونة بالبرتقال

فى الصفحات السابقة شرحنا كيفية صناعة العجين الطازج لاستخراج الذ أطباق المكرونة، وهنا فى الصفحات المقبلة سنقدم لسيدتى كيفية صناعة نفس العجين السابق ذكره ولكن مع اضافة بعض المواد الأخرى مثل البرتقال مثلا لنحصل فى النهاية على مكرونة بطعم ومذاق ورائحة البرتقال وفى الصفحات المقبلة سنقدم بعض الأمثلة التى اتمنى أن تحوز اعجابكم.



مكرونة صوص أورنج

طريقة صنع المكرونة وإعداد السرفيس

طريقة صنع عجين مكرونة صوص أورنج

المقادير :

٥٠٠ جرام دقيق - ٤ بيضة طازجة - مبشور قشر ٢ برتقالة بلدى .

خطوات العمل :

١- يقلب مبشور البرتقال مع الدقيق .

٢- يضاف البيض واحدة تلو الأخرى مع العجن المستمر (أما باليد أو بالعجانة الكهربية) حتى نحصل على عجينة ملساء ناعمة .

٣- تشكل العجينة يدويا أو بالماكنية اليدوية أو الكهربائية

٤- يرفع وعاء عميق على نار يملأ حتى المنتصف بالماء - يسخن حتى الغليان. تضاف المكرونة وتترك فى الماء المغلى لمدة ٣ دقائق .

٥- تنشل المكرونة بواسطة المقصوصة وتترك فى مصفاه للتخلص من الماء .

طريقة التجهيز:

أولا يتم عمل صوص أورنج بالنسب الآتية :

٢ كوب عصير برتقال مصفى ويفضل البرتقال البلدى «ابو دمه أى البرتقال الأحمر» - قليل من مبشور جوزة الطيب - مقدار فنجان ذرة

مسلوقة - مقدار ٣ ملاعق من مبشور الجبن الفلامنك أو الرومى - ملعقة مبشور قشرة برتقال - ٢ ملعقة كريمة لبانى - ملعقة زبد - قليل من الملح.

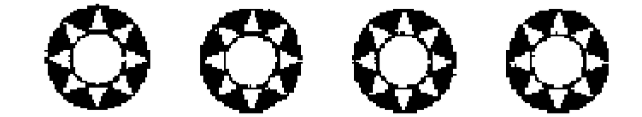
طريقة التجهيز:

أ- يرفع عصير البرتقال على النار مع إضافة قليل جدا من الملح إذا لزم الأمر كما يضاف مبشور جوزة الطيب .

ب- يترك عصير البرتقال لمدة دقيقة على النار من بداية غليانه ثم تضاف كل المواد الموضحة فى النسب إليه ويقلب الجميع معا على النار.

جـ- عند غليان الصوص تضاف المكرونة بالكامل وتقلب على النار قليلا، ثم ترفع وتضاف مباشرة فى سرفيس التقديم ويجمل السطح بشرائح من البرتقال المالح ويقدم السرفيس فى الحال ساخنا.

ونود أن نوضح هنا أن نسبة البيض قد زادت عن النسبة فى الوصفات السابقة مع عدم اضافة نسبة الماء، ويرجع ذلك إلى اضافة مواد اخرى إلى نسبة الدقيق كمبشور قشر البرتقال، وهكذا ستختلف نسبة البيض تبعا لنوعية واختلاف كل مادة من المواد وسنوضح ذلك فى الوصفات المقبلة.



مقادير وطريقة إعداد عجينة مكرونة بالثوم

المقادير :

٥٠٠ جـــرام دقـــيق - ٣٠ جـــرام ثوم مـــهـــروس - ٢ فص ثوم - ٤ بيضات.

مقادير الاضافات والتجميل :

٧٠ جم زبد - مبشور جبن برمدجانو (أو جبن رومى قديم) .

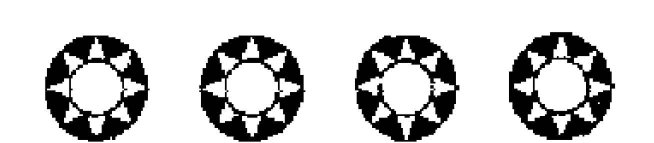
خطوات العمل :

١- يخلط الدقيق والبيض والثوم لتكوين عجينة يتم تشكيلها كما سبق.

٢- تكرر الخطوة ٤ ، ٥ فى الوصفة السابقة .

٣- ترفع مـقـلاه على النار ويضـاف ملعـقـة زبد أو زيت والتـسـخين ثم اضافة المكرونة .

٤- تنقل المكرونة إلى طبق التقديم ويرش على السطح مبشور الجبن.



مقادير وطريقة اعداد عجينة مكرونة بالريحان

المقادير :

٥٠٠ جم دقيق - ٥ أوراق ريحان أخضر مفرى - ٣ بيضات .

الإضافات والتجميل :

٧٠ جم زبد - مبشور جبن برمدجانو (أو جبن رومى قديم) .

خطوات العمل :

١- يخلط الدقيق والبيض والريحان لتكوين عجينة ثم التشكيل ..

٢- تكرار الخطوة ٢ فى الوصفة السابقة .

٣- ترفع مقلاه على النار ثم تضاف ملعقة من الزبد والتسخين ثم تضاف المكرونة مع التسخين والتقليب .

٤- تقلب المكرونة فى طبق التقديم ويرش على السطح مبشور الجبن .

تقدم ساخنة فى الحال . آخذه طعم ورائحة الريحان الذى يعتبر من المواد القوية المعطرة . من الممكن أن يضاف على سطح هذه النوعية من المكرونة صوص بلونيز أو أى نوعية أخرى . .



عجين البستو للمكرونة

المقادير (للعجينة) :

٥٠٠ جرام دقيق - ملعقة صنوبر مهروسة جيدا - ٢ فص ثوم مهروس - ٢ بيضة - ٣ ملاعق صنوبر محمر.

مقادير الاضافات والتجميل :

٧٠ جرام زبده - مبشور جبن برمدجانو (أو جبن رومى قديم) .

خطوات العمل :

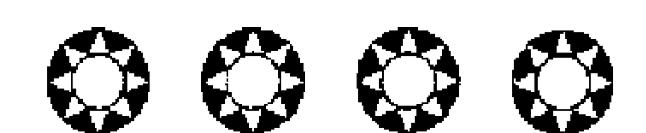
١- يخلط الدقيق والصنوبر وفص ثوم واحد مهروس لتحضير عجينة ثم التشكيل .

٢- تكرر الخطوة ٢ فى الوصفة السابقة .

٣- ترفع مقلاه على النار ويضاف الزبد مع التسخين ثم يضاف فص الثوم الثانى مع التقليب حتى يصير اللون اصفر فاتح .

٤- تضاف المكرونة وتقلب مع التسخين .

٥- تقلب المكرونة فى اطباق التقديم ويرش على السطح مبشور الجبن والصنوبر السليم ويقدم فى الحال ساخنا .



صنع مكرونة الريچيم

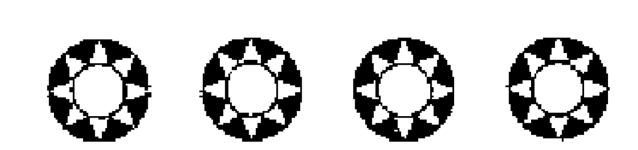
المواد :

٣ كوب دقيق أبيض - كوب نخالة دقيق - شعرة ملح - عدد ٣ بيضات - كوب كبير من الماء.

طريقة الإعداد :

١- تضاف النخالة إلى الدقيق ويقلّب الأثنين معاً، ثم يفتح بؤرة ويضاف البيض ويتم العجن.

٢- يضاف الماء رويداً رويداً حتى نحصل على عجين قابل للتشكيل... وهنا نتوقف عن إضافة الماء ويتم باقى الخطوات كالطريقة السابقة لنحصل فى النهاية على مكرونة ذات سعرات حرارية منخفضة .



أطباق المكرونة الجافة

من المطبخ الإيطالى

بعد أن قمنا بعرض كامل عن المكرونة المستخرجة من العجين الطازج سنقدم أمثلة متعددة من أطباق المكرونة المجففة التى تعودنا على شرائها من السوبر ماركت، اطباقا كلها جديدة علينا مستخرجة من المطبخ الإيطالى العالمى .

وكما هو معروف أن المكرونة من الأطباق الشهية المحببة جدا لمختلف الشعوب حيث انتشرت صناعتها وتجفيفها فى جميع انحاء العالم بعد أن أتقن صناعتها الإيطاليون، ولقد تنوعت اشكالها وألوانها وأصنافها وطرق طهيها بدرجة انها أصبحت طبقاً رئيسيا يومياً لبعض شعوب العالم مثل طبق الأرز بالنسبة لمواطنى الدول العربية.

كيفية سلق المكرونة المجففة بالطريقة المعتاده :

الكثير منا يقوم بسلق المكرونة بطريقة غير سليمة، ولكى نحصل على مكرونة ناضجة منتفخه وكأنها قطعا من الاسفنج يتبع الآتى:-

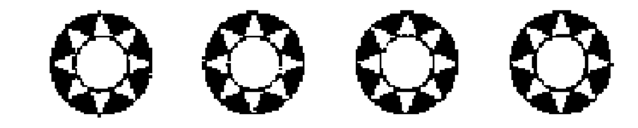
أ- يرفع وعاء على النار مضافاً إليه ماء يكفى لسلق المكرونة، ثم نضيف ملعقة من الزيت وأخرى من الملح.

ب- عند غليان الماء جيدا تضاف المكرونة وتقلّب ويترك الوعاء على النار بدون غطاء وقبل النضج تقلّب مرة ثانية لتفكيها عن بعضها.

جـ- عند نضج المكرونة يرفع الوعاء من على النار ويوضع تحت صنبور

المياه البارد ويفتح الماء على المكرونة ومعها ماء السليق، حتى يصبح الماء الذى بالوعاء باردا، ثم تقلب المكرونة مع الماء فى المصفاه لتصفى، وبذلك يكون قد تم تسوية المكرونة وتصفيتها من الماء بطريقة سليمة تجعلنا فى النهاية نحصل على طبق مكرونة منتفخه وغير معجنه.

وهذا طبعا خلاف تسوية المكرونة المستخرجة من العجين الطازج الذى سبق شرحه فى الصفحات السابقة.



سرفيس مكرونة صوص كونكاسيه

المقادير:

٥٠٠ جرام مكرونة - ٣/٤ كيلو طماطم ناضجة حمراء - ٣ فصوص ثوم مهروسة - زيت ذره - فلفل - ملح.

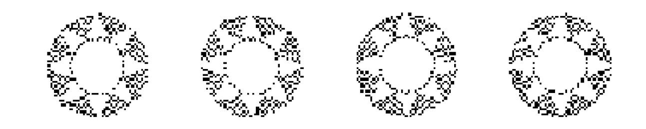
خطوات العمل:

١- تسلق المكرونة كما سبق الشرح بالطريقة المعتادة.

٢- تقشر الطماطم (راجع الخطوات ١، ٢، ٣ ، ٤ ، ٥ ، ص ٧) .

٣- ترفع مقلاه علي النار وتضاف ملعقة من الزبد أو الزيت مع التسخين ثم تضاف المكرونة وتقلب لمدة دقيقة .

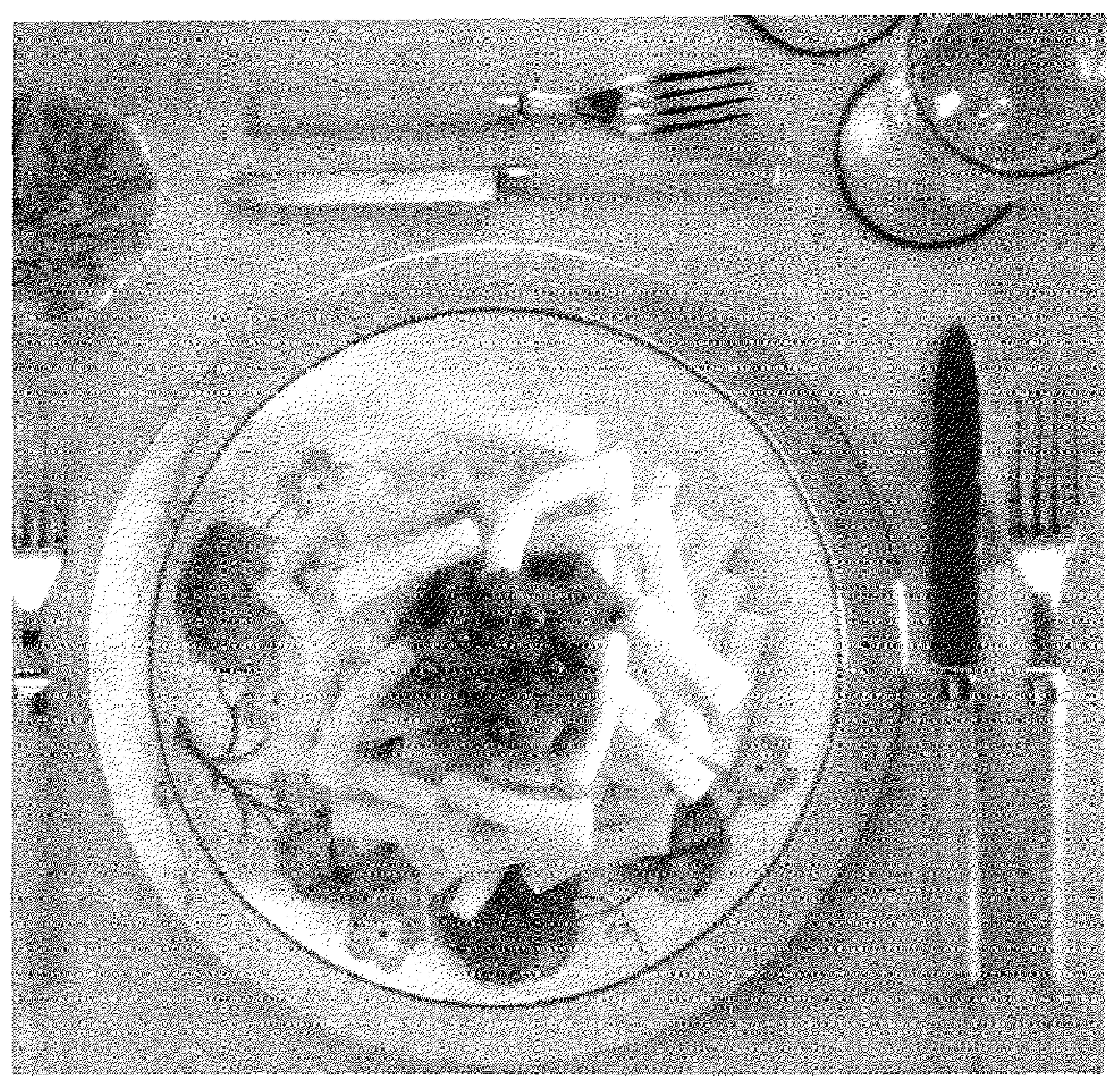
٤- تقلب المكرونة فى طبق التقديم ثم تصب عليها صلصة الطماطم السابق تجهيزها .



سرفيس مكرونة صوص فرنسيره

المقادير:

٥٠٠ جم مكرونة - ١/٢ كيلو طماطم ناضجة - مقدار من البسلة المجهزه سوتيه - ١/٤ كيلو كبد مقطع إلى مكعبات صغيرة - زبد أو زيت - عصير ليمون - فلفل ابيض مطحون (أو اسود) - ملح .



سرفيس مكرونة صوص فرنسيره

خطوات العمل :

١- تسلق المكرونة بالطريقة المعتاده .

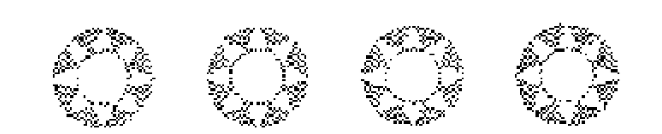
٢- تقشر الطماطم (راجع الخطوات ١ ، ٢، ٣، ٤، ٥ ص ٧) .

٣- ترفع مقلاه على النار ويضاف الزبد أو الزيت مع التسخين .

٤- يضاف عصير الليمون إلى الكبد مع الملح ويقلب الجميع . ثم يضاف إلى المقلاه السابقة والتسخين مع التقليب حتى يتم التحمير..

٥- تضاف صلصة الطماطم إلى الكبد ثم التسخين والتقليب.

٦- يصب الخليط السابق إلى المكرونة مع التقليب ويقدم ساخنا .



سرفيس مكرونة ودعه
بالبروكلى وكبد الدجاج

المواد المطلوبة :

٥٠٠ جرام مكرونة - ٧٥٠ جرام بروكلى طازج - ٢٥٠ جرام كبد دجاج- بصلة كبيرة - ملعقة زبد - ٢ ملعقة زيت زيتون أو ذره - ١/٢ ملعقة كبيرة فلفل ارناؤطى أو ملعقة معجون صلصة الطماطم - ١/٤ ملعقة فلفل اسمر مطحون - ملح.

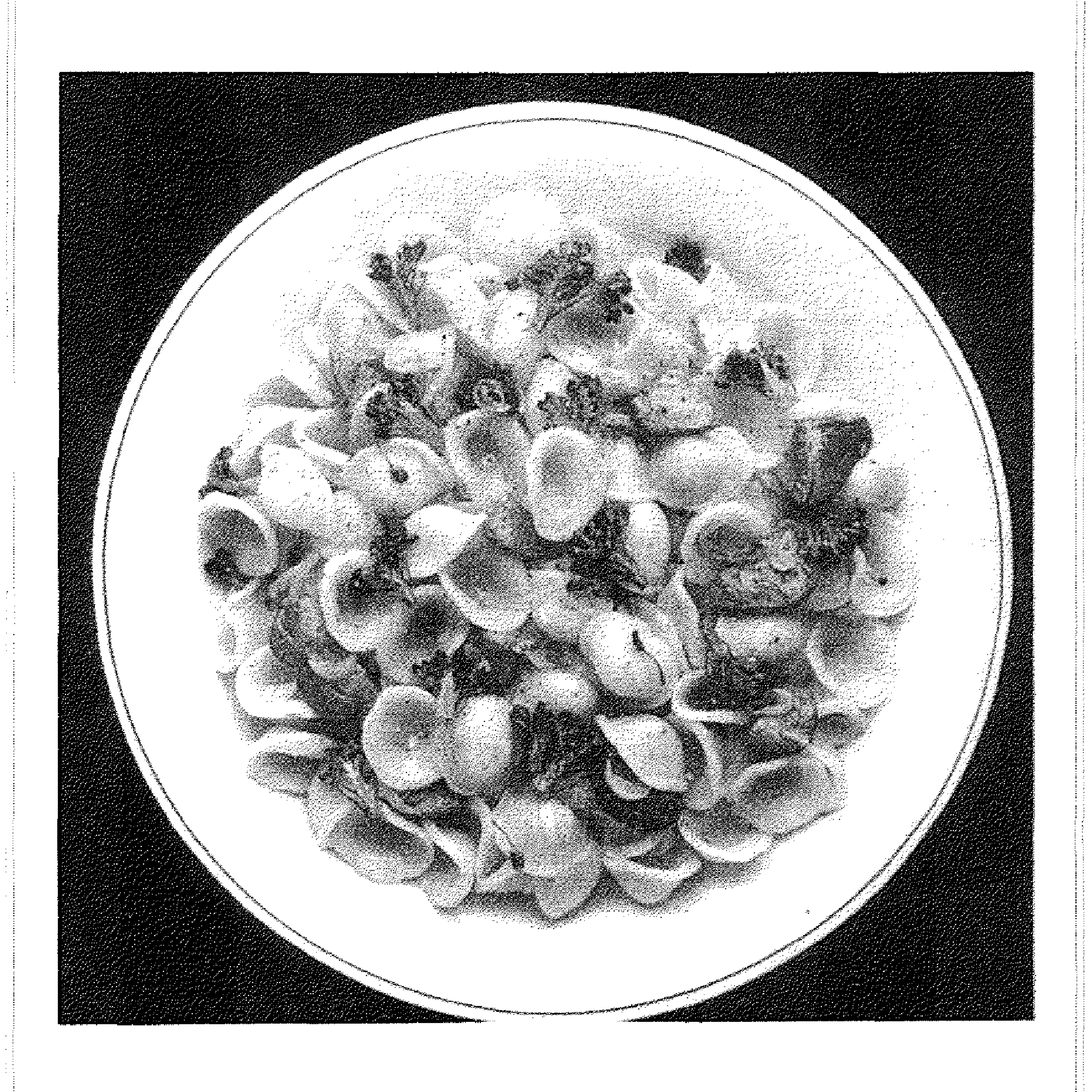
طريقة التجهيز :

١- يقشر البصل ويقطع شرائح ، ثم يحمر فى الزبد حتى الاصفرار فقط ويضاف إليه قطعا صغيرة من الكبد وقليل من الملح والفلفل الأسود ويقلّب الجميع على النار لمدة دقائق حتى يتم تحمير الكبد ويضاف الفلفل الأرناؤطى ويقلّب مع الكبد على النار قليلا ثم يرفع الوعاء.

٢- تسلق المكرونة بالطريقة المعتادة .

٣- تقطع زهرات البروكلى من السيقان وقبل نضج المكرونة بقليل تضاف زهرات البروكلى ويترك الوعاء بدون غطاء، وعند نضج المكرونة والبروكلى يرفع الوعاء من على النار وتصفى المكرونة من ماء السليق ويضاف إليها الزيت وتقلب وهى ساخنة ثم يضاف إليها خلطة الكبد وهى ساخنة ويقلب الاثنين معا.

٤- تضاف المكرونة فى سرفيس التقديم وتقدم فى الحال ساخنة.



سرفيس مكرونه ودعه بالبروكلى وكبد الدجاج

سرفيس مكرونة بالصلصة الحاميه

٥٠٠ جم مكرونة اسباجتى - ٤ فصوص ثوم مهروس - فنجان زبد أو زيت - ١/٢ ملعقة صغيرة مسحوق شطة - ملح.

خطوات العمل :

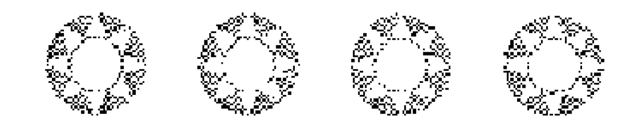
١- تسلق المكرونة بالطريقة المعتادة.

٢- ترفع مقلاه على النار ثم يضاف الزبد أو الزيت والتسخين.

٣- يضاف الثوم مع التقليب حتى الاصفرار قليلا .

٤- تضاف الشطة ثم تضاف المكرونة مع التقليب والتسخين .

٥- تنقل المكرونة إلى طبق التقديم ويقدم ساخنا .



مكرونة بالسلقيا الخضراء

المواد :

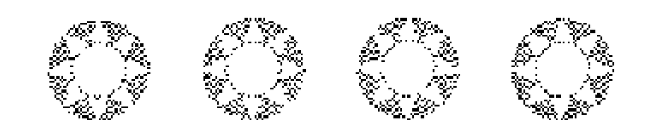
٥٠٠ جرام مكرونة بالشكل الذى نفضله - مقدار ٢ ملعقة سلقيا خضراء مفرومة بالسكين «أحد الخضروات المعطرة للطعام التى تنبت فى جبال ايطاليا» من الممكن أن تستبدل بأى خضره معطره أخرى مثل الشبت أو البقدونس أو الكزبره الخضراء - مقدار فنجان مشروم معلب - مقدار ٢ ملعقة كبيرة بقدونس مفروم بالسكين - ٢ ملعقة زبد أو ما يعادلها زيت حسب الرغبة - جبن مبشور - فلفل وملح.

طريقة التجهيزة :

١- تسلق المكرونة بالماء المضاف إليه قليل من الملح، كالمعتاد تصفى وتترك فى المصفاه.

٢- يرفع وعاء على النار ويضاف إليه الزبد ، ثم يضاف المشروم بعد التصفية ويقطع قطعا مناسبة ثم يقلب على النار قليلا، وتضاف الخضروات المفرومة بالسكين وتقلب مع المشروم على النار الهادئة، مع اضافة قليل من الفلفل والملح المطلوب.

٣- تضاف المكرونة المسلوقة وتقلب مع خلطة المشروم لحظات ويرفع الوعاء من على النار وتغرف المكرونة فى الأطباق مع اضافة مبشور الجبن على السطح وتقدم فى الحال ساخنة مع باقى الأطعمة.



مكرونة اسباجتى باللحم المفروم

المواد :

٥٠٠ جرام مكرونة اسباجتى - ٢٥٠ جرام لحم مفروم - ٢ فص ثوم مقشر ومهروس - ملعقة كبيرة صلصة طماطم - قطعة زبد أو ما يعادلها زيت ذره - جزره متوسطة مقشرة ومبشورة - أى توابل معطرة للطعام «حسب الرغبة» - ملح.



سرفيس مكرونه اسبكتى باللحم المفروم

طريقة التجهيز:

١- تسلق المكرونة بالطريقة المعتادة (راجع ص ٥٣).

٢- يرفع وعاء على النار ويضاف إليه الزبد ثم الثوم ويقلب على النار وقبل الاصفرار يضاف مبشور الجزر ويقلب على النار حتى يذبل فقط ويضاف اللحم المفروم ويقلب على النار حتى ينضج.

٣- تضاف صلصة الطماطم ومقدار ٢ معلقة من الماء فقط حتى تتحلل الصلصة كما يضاف التوابل المفضلة لنا والملح المطلوب ويقلب الجميع معا على النار.

٤- تضاف المكرونة التى سبق سلقها إلى خلطة اللحم المفروم وتقلّب قليلا على النار ثم يرفع الوعاء.

٥- تغرف المكرونة فى سرفيس التقديم بواسطة المقصوصة دون أن تقلب من الوعاء إلى السرفيس، حتى يتبقى قليل من اللحم المفروم فى قاع الوعاء بعد الغرف ،... أما ما تبقى فى قاع الوعاء من خلطة اللحم المفروم يضاف مباشراً على سطح المكرونة ويقدم السرفيس فى الحال ساخنا.



سرفيس مكرونة اسبكتينو بصوص كافيار

المواد :

٥٠٠ جرام مكرونة اسبكتينو ، ويلاحظ هنا فرق بين هذا الطبق وطبق الصفحة السابقة لنجد اختلاف فى تسمية المكرونة، هنا اسبكتينو خلاف الاسباجتى أى الاسبكتينو مكرونة رفيعة جدا أقل سمكا من الاسباجتى وأكثر قليلا فى السمك من المكرونة الشعرية المعروفه لنا جميعا كما هو واضح فى الصورة - برطمان صغير كافيار - ٢ فنجان كريمة لبانى - ملعقة زبد - عصير ليمونه - ملح.

طريقة التجهيز :

١- تسلق المكرونة بالطريقة المعتادة (ص ٥٣) ولكن يراعى هنا أن مدة سلق النوعية هذه من المكرونة أقل فى المدة من النوعيات الأخرى حيث انها رفيعة وتتأثر بالحرارة سريعا.

٢- يرفع وعاء على النار ويضاف إليه الزبد والبعض يفضل زيت الزيتون، ثم يضاف ملعقة من الكافيار وعصير الليمون ويقلب الكافيار قليلا على النار وتضاف الكريمة اللبانى وعندما تتحلل تضاف المكرونة مباشرة وتقلب مع صلصة الكافيار ثم يرفع الوعاء من على النار.

٣- تغرف المكرونة فى سرفيس التقديم ويجمل السطح بالكافيار ويقدم ساخنا.



سرفيس مكرونه اسبكيتى بصوص كفيار

مكرونة اسباجتى بصلصة القرع الاستانبولى

المقادير :

٥٠٠ جرام مكرونة اسباجتى أو أى نوعية أخرى حسب الرغبة .

أما مقادير الصوص هى :-

٢ جزرة - ملعقة كرفص مفروم بالسكين - بصلة - ثمرة كوسة متوسطة - ١٠٠ جرام قرع عسلى - ملعقة أى معطرات طعام خضراء وليكن نعناع أخضر أو الريحان - ٤ ملاعق صوص طماطم - ملعقة زبد - ٢ ملعقة زيت ذرة - ٢ كوب مرق - مبشور جبن برمدچانو أو جبن رومى قديم - فلفل وملح.

طريقة التجهيز :

١- تسلق المكرونة بالماء كما هو معروف ويبرد عليها بالماء وتصفى من الماء وتترك فى المصفاه.

٢- يجهز صلصة القرع العسلى كما يلى :

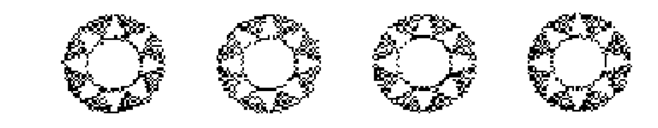
أ- ينظف ويقطع شرائح طولية رفيعة «چوليان» كلاً من الجزر والبصل والقرع والكوسة.

ب- يرفع وعاء على النار ويضاف إليه الزبد وعندما يقدح تضاف شرائح الجزر ويقلب ثم البصل ويقلب مع الجزر ويضاف شرائح القرع ثم الكوسة ويقلب الجميع معا على النار.

جـ- تضاف معطرات الطعام الخضراء المفرومة بالسكين وصلصة

الطمـاطم ومـقـدار ٢ كـوب من المرق الـسـاخـن ويتـرك الـوعـاء على النار دون غطاء حتى نضج المواد كلها دون تفتت ثم يضـاف الفلفل والملح المطلوب ، ويقلب الجميع معا على النار .

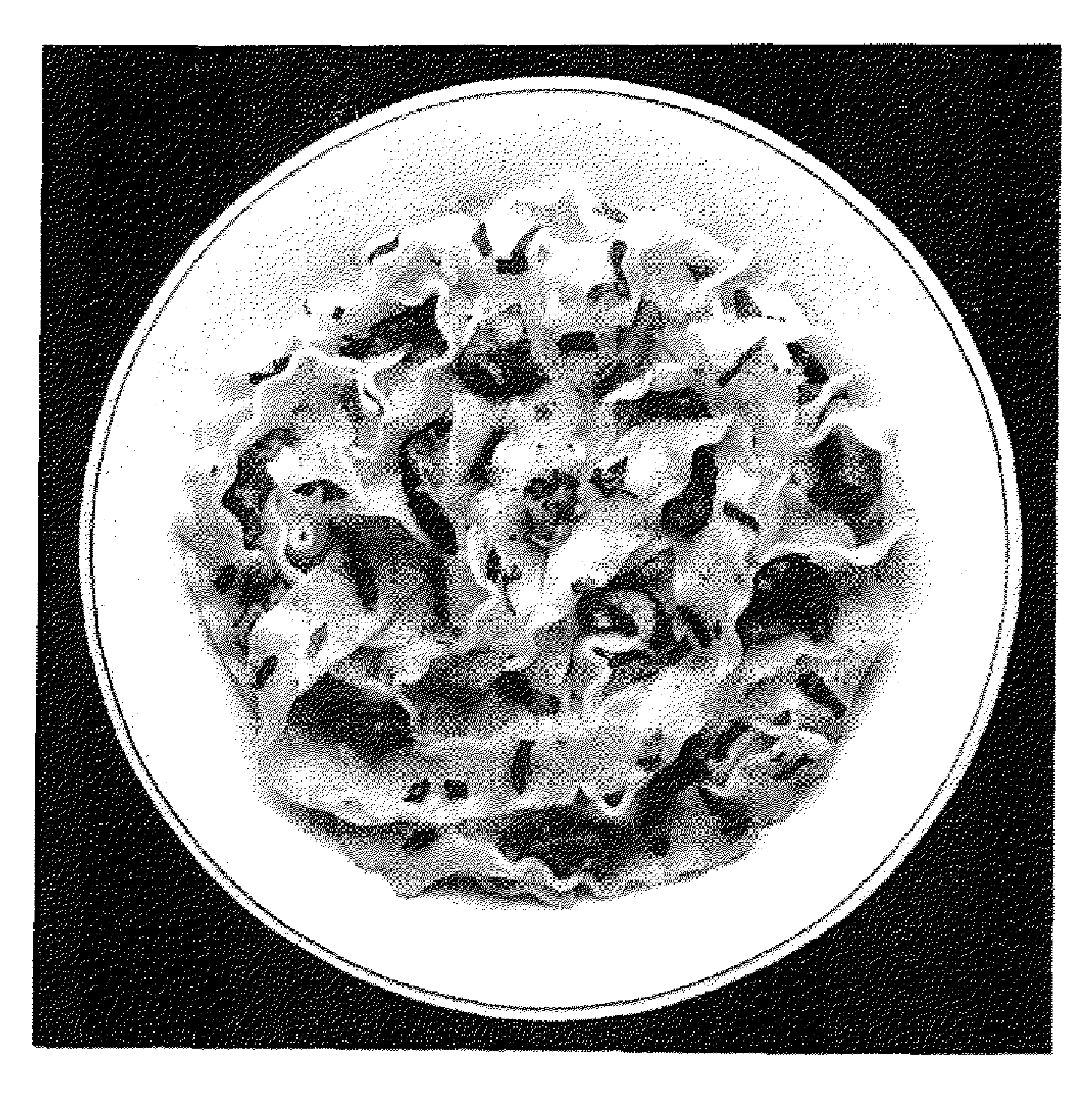
٣- تضـاف المكرونـة التى سـبق سلقهـا وتقلب مع الخلطة، وتغـرف فى سـرفـيس التـقـديم ويرش على السطح مـبـشـور الجبن ويقـدم السرفيس فى الحال ساخنا.



مكرونة بالزيتون الأسود

المواد المطلوبة :

٥٠٠ جرام مكرونة شرائط طولية عريضة - ٢٥٠ جرام زيتون مخلل ذو حبات كبيرة - ٣ فص ثوم مقشر ومهروس - ٣ ملاعق زيت زيتون - ٣ ملاعق كبيرة بقدونس مفروم بالسكين - ملعقة كبيرة مبشور الجبن الفلامنك أو الجبن الرومى - فلفل اسمر وملح.



سرفيس مكرونه بالزيتون الأسود

طريقة التجهيز:

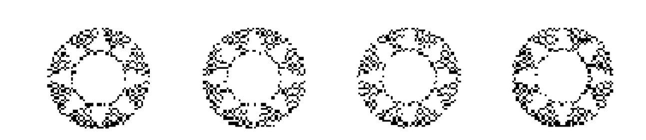
١- ينزع النوى من الزيتون ويقطع شرائح ويضاف إليه زيت الزيتون ويترك جانبا.

٢- تسلق المكرونة بالطريقة المعتادة (ص ٥٣).

٣- يرفع وعاء على النار ويصفى فيه زيت الزيتون المنقوع فيه شرائح الزيتون ثم يضاف إليه الثوم المهروس ويقلب على النار حتى الأصفرار فقط ويضاف إليه البقدونس ويقلّب الأثنين معا .

٤- تضاف المكرونة المسلوقة وتقلّب على النار لمدة لحظات ويرفع الوعاء من على النار .

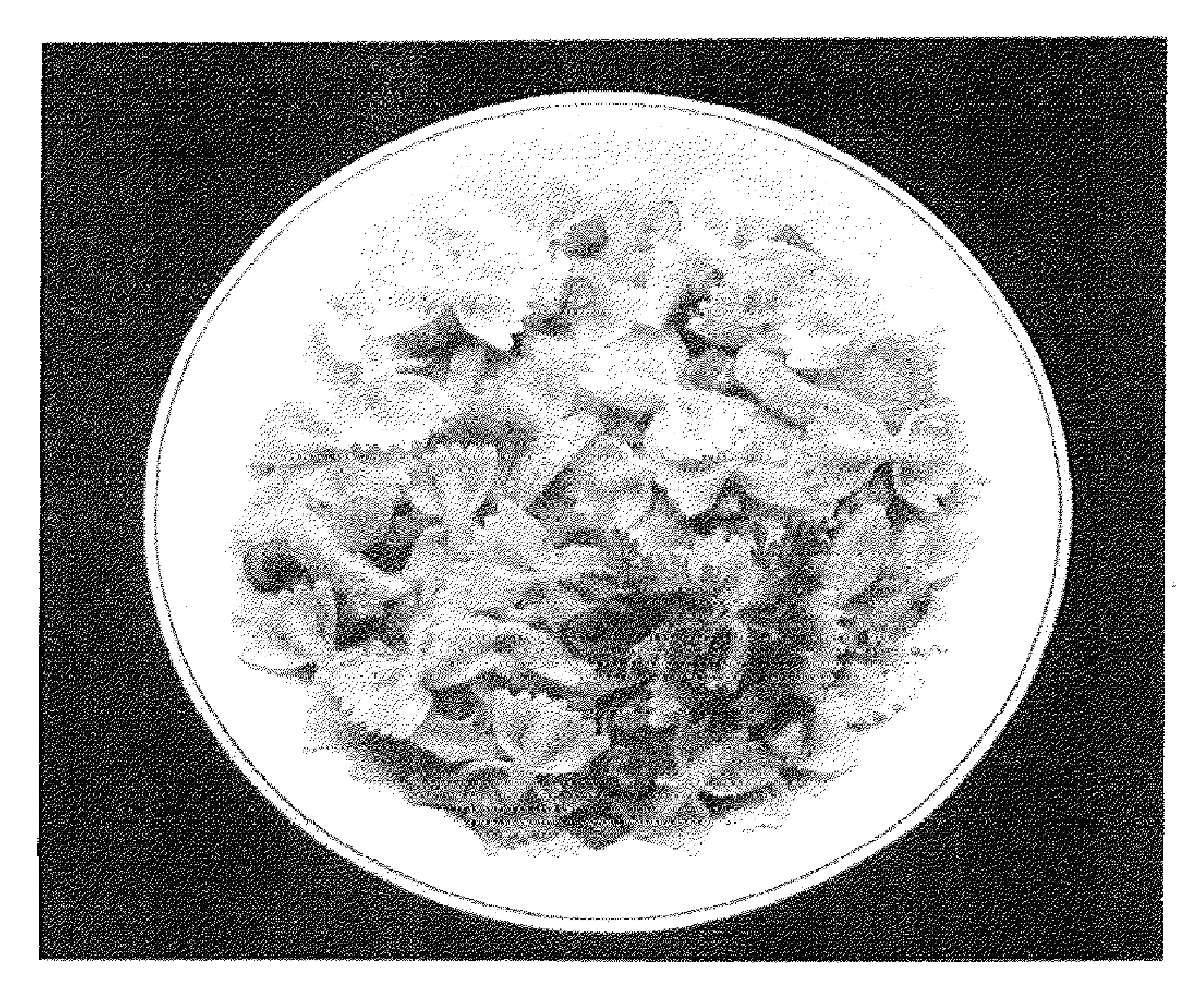
٥- يضاف إلى المكرونة شرائح الزيتون ومبشور الجبن والفلفل والملح ويقلّب الجميع معا بسرعة ثم توضع المكرونة فى سرفيس التقديم وتقدم فى الحال ساخنة.



سرفيس مكرونة بالخرشوف

المود المطلوبة :

٥٠٠ جرام مكرونة فيونكا - عدد ٥ قلب خرشوفه مسلوقة - عدد ٤ بصـــلات - ٤ شـــرائح لحم مـــجـهـــز روزبيف «لحم بارد» - فص ثوم مهروس - عصير ٢/١ ليمونه - ٤ ملاعق كبيرة زيت زيتون - مقدار ملعقة بقدونس مفروم بالسكين - فلفل اسود وملح .



سرفيس مكرونه بالخرشوف

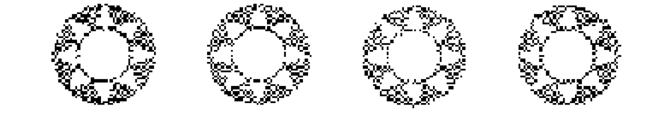
طريقة التجهيز:

١- يقشر البصل ويقطع مكعبات صغيرة ويحمر بالزيت حتى الاصفرار فقط ثم يضاف إليه قلب الخرشوف بعد أن يقطع قطعا مكعبة صغيرة كما يضاف البصل والثوم وعصير الليمون ويقلّب الجميع معا على النار الهادئة.

٢- يقطع اللحم الروزبيف «سلايز» شرائح رفيعه ويضاف إلى خليط البصل كما يضاف الفلفل الأسود المطلوب والملح ويقلّب الجميع على النار لمدة دقائق على النار الهادئة.

٣- تسلق المكرونة بالماء المضاف إليه قليل من الملح والزيت ثم يبرد عليها بالماء وتصفى من ماء السليق، ثم ترفع خلطة الخرشوف من على النار وتضاف إلى المكرونة كما يضاف البقدونس المفروم بالسكين ويقلب الجميع معا.

٤- توضع المكرونة بخلطة الخرشوف فى سرفيس التقديم وتقدم فى الحال ساخنة.



مكرونة بالباذنجان الرومى

المواد المطلوبة :

٥٠٠ جرام مكرونة - ثمرة باذنجان رومى حوالى ٥٠٠ جرام - ٥٠٠ جرام طماطم - قرن فلفل رومى - ٢ فص ثوم مهروس - ملعقة صغيرة زعتر - مقدار ٢ ملعقة كبيرة شرائح زيتون اسود مخلل - ٦ ملاعق كبيرة زيت ذره - فلفل مطحون ملح.

طريقة التجهيز :

١- تسلق المكرونة بالطريقة المعتاده (ص ٥٣).

٢- يقشر الباذنجان ويقطع مكعبات صغيرة ثم ترفع طاسة على النار مضافا إليها ٤ ملاعق من الزيت وتضاف مكعبات الباذنجان وتقلب على النار قليلا وتخفض الحرارة.

٣- ينظف الفلفل ويقطع شرائح رفيعه ويضاف إلى الباذنجان ويقلب الاثنين معا.

٤- تقشر الطماطم وينزع منها البذور وتفرم بالسكين ثم ترفع طاسة على النار مضافا إليها ملعقتين من الزيت ثم يضاف الثوم المهروس ويقلب قليلا وتضاف الطماطم وتترك على النار حتى تتكاثف ثم يضاف إليها الزعتر والفلفل وقليل من الملح.

٥- يرفع خليط البادنجان من على النار ويضاف على سطح المكرونة ثم

يرفع خليط الطماطم ويضاف هو الآخر على سطح المكرونة كما تضاف شرائح الزيتون الأسود ويقلّب الجميع معا برفق .

٧- تغرف المكرونة بخلطة الباذنجان فى سرفيس التقديم وتقدم فى الحال ساخنة.



مكرونة بالباذنجان الرومى

المواد المطلوبة :

٥٠٠ جرام مكرونة - باذنجانه رومى ٥٠٠ جرام تقريبا ٥٠٠ جرام - بصلة مقشره ومقطعة مكعبات صغيرة - ٢ فص ثوم مقشر ومهروس - مقدار ملعقة كبيرة بقدونس مفروم بالسكين - زيت - فلفل - ملح.

طريقة التجهيز :

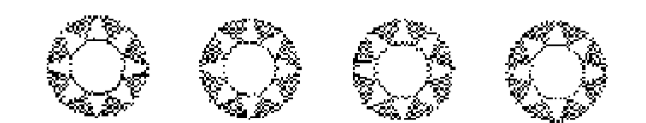
١- تسلق المكرونة بالطريقة المعتاده (ص ٥٣).

٢- يقشر الباذنجان ويقطع مكعبات صغيرة ويرش عليه قليل من الملح ويترك لمدة ٢٠ دقيقة تقريبا، ثم يجفف بفوطه ورقية لأمتصاص الماء الناتج منه.

٣- يضاف فى طاسة التحمير حوالى ١/٢ كوب صغير زيت ثم يضاف الباذجان ويقلّب على النار الهادئة وعند الاصفرار تضاف مكعبات البصل والثوم المهروس ويقلّب الجميع معا على النار الهادئة.

٤- يضاف البقدونس والفلفل والملح إلى خليط الباذنجان ويقلّب الجميع معا ثم يرفع من على النار .

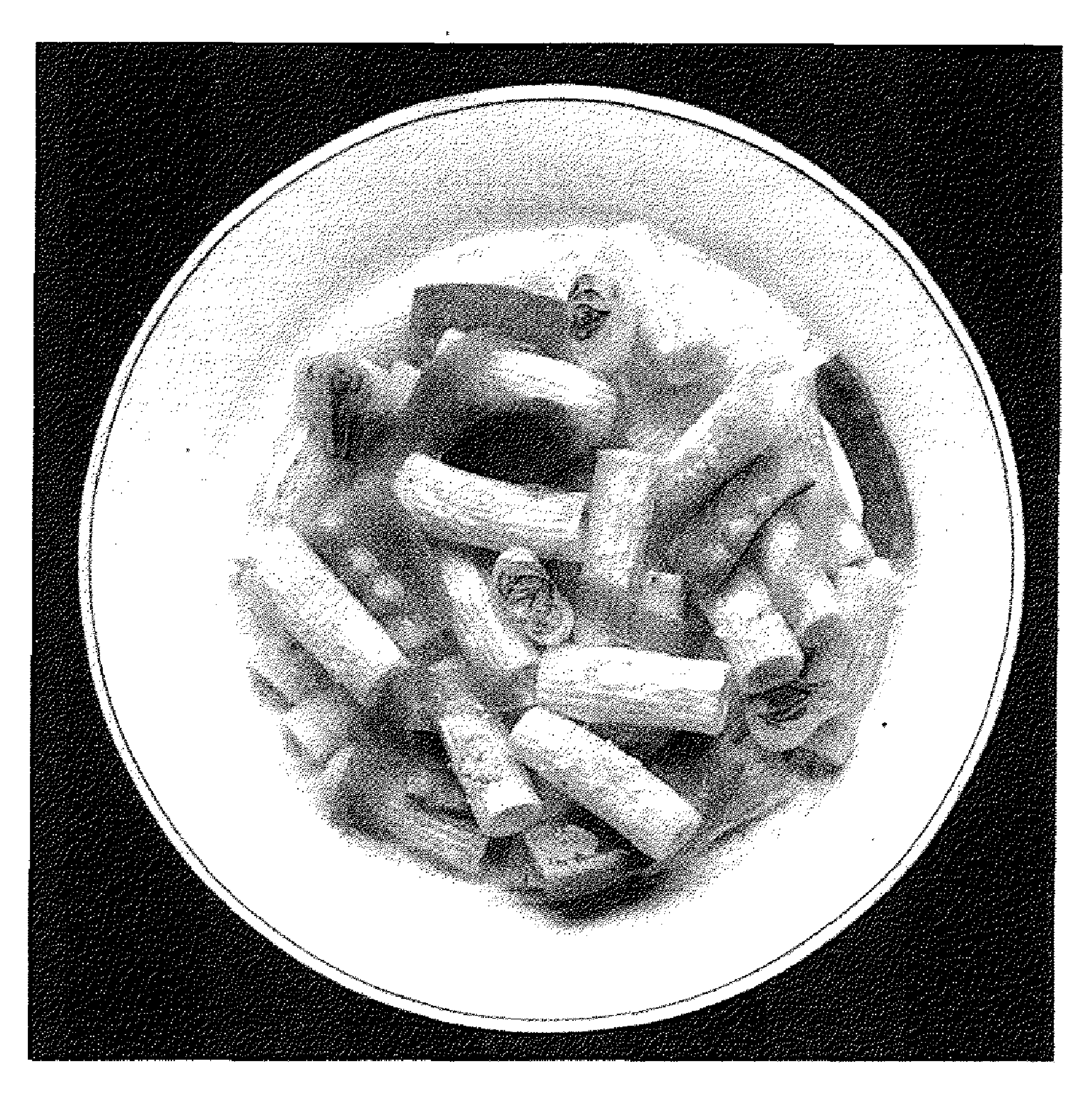
٥- يضاف على سطح المكرونة ويقلّب الاثنين معا وتغرف المكرونة فى سرفيس الخليط السابق وتقدم فى الحال ساخنة.



مكرونة بشرائح اللحم والبسلة

المواد المطلوبة :

٥٠٠ جرام مكرونة مقصوصة - ٥٠٠ جرام لحم بتلو من الفخذه مقطع شرائح رفيعه ورقيقة - ٢٥٠ جرام بسلة - ٦ بصلات أورمه «صغيره» - ملعقة زبد - ملعقة زيت - ٢٠٠ جرام كريمة لبانى - فلفل مطحون - ملح.



سرفيس مكرونه بسلايز اللحم والبازلاء

طريقة التجهيز:

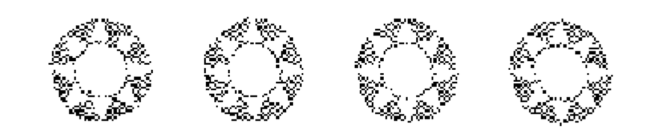
١- تسلق المكرونة بالطريقة المعتاده (ص ٥٣).

٢- يقشر البصل وتقطّع كل بصلة نصفين، ثم تنظف البسلة.

٣- ترفع طاسة على النار مضافا إليها الزبد والزيت وعندما يقدح يضاف البصل ويقلّب قليلا حتى الاصفرار، وتضاف شرائح اللحم وتقلّب مع البصل قليلا، وتضاف البسلة والفلفل والملح ويقلب الجميع معا على النار ، وتغطى الطاسة وتخفض الحرارة.

٤- عند نضج البازلاء واللحم تضاف الكريمة اللبانى وتقلب مع المواد حتى تتحلل ، ثم ترفع الطاسة من على النار .

٥- تضاف هذه الخلطة إلى المكرونة وتقلّب برفق وتغرف فى سرفيس التقديم وتقدم فى الحال ساخنة.



مكرونة اسباجتى بالطماطم والزيتون

المواد المطلوبة:

٥٠٠ جرام مكرونة - كيلو طماطم طازجة - بصلة مبشوره - ٣ فصوص ثوم مقشر ومهروس - مقدار ٢/١ فنجان زيتون اسود مخلى من النوى ومقطع - شرائح من الفلفل الرومى الأحمر - ٤ ملاعق زيت زيتون - فلفل مطحون - ملح.

طريقة التجهيز:

١- تسلق المكرونة بالطريقة المعتاده (ص ٥٣).

٢- تقشر الطماطم وتقسم كل ثمرة نصفين وتنزع البذور منها ومكان العنقود ثم تفرم بالسكين حتى تصبح سائلة.

٣- ترفع طاسة على النار مضافا إليها الزيت ثم يضاف إليها البصل ويقلب على النار حتى الاصفرار، ويضاف الثوم المهروس كما يضاف الفلفل الرومى ويقلّب الجميع معا على النار قليلا وتضاف الطماطم التى سبق تجهيزها.

٤- عندما تغلظ الطماطم يضاف الفلفل والملح المطلوب وتخفض الحراره.

٥- ترفع الصلصة من على النار وتقلب على سطح المكرونة كما يضاف الزيتون الأسود ويقلب الجميع معا.

٦- تغرف المكرونة فى سرفيس التقديم وتقدم فى الحال ساخنة.

مكرونة بالكريمة واللحم المدخن

المواد المطلوبة :

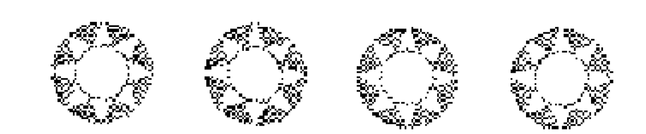
٥٠٠ جرام مكرونة مقصوصه أو أى نوعية أخرى - ٢٥٠ جرام لحم مدخن مقطع شرائح طولية رفيعه وإن لم تتوافر تستبدل بشرائح من اللانشون - فنجان كريمة لبانى - ٢ صفار بيض - ملعقة صغيرة فلفل حلو مخرط رفيع - مقدار ٣ ملاعق كبيرة مبشور الجبن الفلامنك - ٣ ملاعق زيت ذرة - فلفل - ملح.

طريقة التجهيز :

١- تسلق المكرونة بالطريقة المعتاده (ص ٥٣).

٢- ترفع كسروله على النار ويضاف إليها الكريمه وصفار بيض والفلفل الحلو والفلفل والملح المطلوب، ويخفق الجميع على النار الهادئة بالمضرب اليدوى حتى يتغير اللون وتندمج كل المواد معا ويصبح لدينا كريمة غليظة القوام ثم تضاف شرائح اللحم ويقلب الاثنين معا قليلا.

٣- تنقل المكرونة فى سرفيس التقديم ويصب فى منتصف المكرونه الصوص التى تم تجهيزه ، ويجمل السطح بأى خضره معطره للطعام ويقدم فى الحال ساخنا..



مكرونة بالريحان

المواد المطلوبة :

٥٠٠ جـرام مكرونه - كـيلو طمـاطم - ٣ فـصـوص ثوم مـهـروس - ٣ ملاعق زيت - ملعقة صغيرة فلفل ارناؤطى - ملعقة صغيرة سكر ناعم - عدد ٢ ورقة ريحان مفروم بالسكين - فلفل - ملح - ٢ ملعقة زيت زيتون .

طريقة التجهيز:

١- تسلق المكرونة بالطريقة المعتاده (ص ٥٣).

٢- تقشر الطماطم ثم تقسم كل ثمره نصفين وينزع منها البذور الداخلية وكذلك مكان العنقود ثم تفرم بالسكين حتى تصبح سائلة.

٣- ترفع طاسة على النار مضافا إليها نسبة الزيت الموضحة والثوم المهروس ويقلب على النار قليلا ثم تضاف الطماطم التى تم تجهيزها وعندما تغلظ يضاف إليها الفلفل الأرناؤطى والفلفل المطحون والملح والسكر، وتقلب الصلصه وتترك على النار.

٤- تضاف صلصة الطماطم ومفروم ورق الريحان الأخضر ويقلّب الجميع معا، ثم تغرف المكرونه فى سرفيس التقديم وتقدم فى الحال ساخنة.

مكرونة بالكريمة اللبانى

المواد المطلوبة :

٥٠٠ جرام مكرونه شرائط يفضل أن تكون بنى اللون أو خضراء «متوفره بالسوبر ماركت» وإن لم نستطيع الحصول عليها من الممكن أن تستعمل بدلا منها أى مكرونه اسباجتى - ملعقة كبيرة زبد - ٤ ملعقة كريمة لبانى - مقدار ٢ ملعقة مبشور جبن بارميسان وإن لم يتوفر يستعمل أى جبن يصلح لهذا الطبق - مبشور جوزة الطيب - فلفل مطحون - ملح.

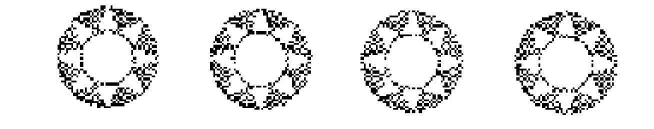
طريقة التجهيز :

١- تسلق المكرونة بالطريقة المعتاده (ص ٥٣).

٢- تحضر بوله ويضاف إليها الزبد ويهرس جيدا بالملعقة ثم يضاف إليه الكريمة وملعقة واحدة من مبشور الجبن كما يضاف مبشور جوزة الطيب والفلفل والملح المطلوب، ثم يهرس الجميع معا بالملعقة.

٣- تضاف مكونات الخطوة السابقة على المكرونة.

٤- تقلب المكرونة فى سرفيس التقديم ويرش على السطح قليل من مبشور الجبن ويجمل السرفيس ويقدم فى الحال ساخنا.



شوربة مكرونة (ودعه)

أو أى تشكيل آخر من المكرونة

المواد المطلوبة :

٢٠٠ جرام مكرونه - مقدار ٤ كوب مرق دواجن - ملعقة زبد - ٢ ملعقة كبيرة مبشور الجبن الفلامنك - مقدار ملعقة مفروم البقدونس - ملعقة مفروم الريحان الأخضر إن «توافر» - ملعقة مفروم أوراق الثوم إن توافر أو يستبدل بفص ثوم مقشر ومفروم جيدا - فلفل ملح .

طريقة التجهيز :

١- يضاف مرق الدواجن فى وعاء وإن لم يتوافر يضاف بدلا منه مرق لحم ثم يرفع الوعاء على النار ويترك.

٢- يرفع وعاء على النار ويضاف إليه الزبد وعندما ينصهر يضاف إليه المكرونة وتقلب على النار حتى يتغير لونها ثم يضاف إليها مبشور الجبن والبقدونس والريحان والثوم ويقلّب الجميع معا على النار الهادئة .

٣- يرفع وعاء مرق الدواجن من على النار ويضاف بالكامل على مكونات المكرونة، ويضبط الملح والفلفل ويترك الوعاء على النار حتى نضج المكرونة.

٤- يرفع الوعاء من على النار وتصب الشوربة ومكونات المكرونة فى بولة التقديم وتقدم فى الحال ساخنة مع باقى المأكولات.

مكرونة بالليمون

المواد المطلوبة:

٥٠٠ جرام مكرونه اسباجتى عريضة - ٥ ملاعق زيت زيتون أو زيت ذره «حسب الرغبة» - ٤ أعواد كرات - ٣ ملاعق بقدونس مفروم بالسكين - ليمونة - ملعقة كبيرة فلفل ارناؤطى - ١/٤ ملعقة صغيرة فلفل أسمر - ملح.

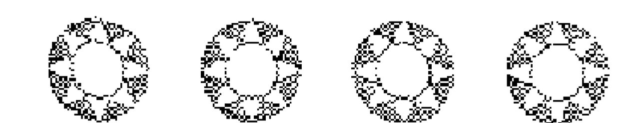
طريقة التجهيز:

١- تسلق المكرونة بالطريقة المعتاده (ص ٥٣).

٢- تغسل الليمونة وتبشر القشر التى تعلوها ثم تعصر الليمونة.

٣- يغسل الكرات ويفرم بالسكين، ثم ترفع طاسة على النار ويضاف الزيت وعندما يقدح قليلا يضاف الكرات ويقلب لمدة دقيقة على النار الهادئة ويضاف إليه مبشور قشر الليمون كما يضاف كل من عصير الليمون والبقدونس والفلفل الأرناؤطى والفلفل الأسمر والملح ويقلّب الجميع معا على النار لمدة لحظات ويرفع الوعاء من على النار.

٤- تضاف المكرونة إلى الخليط الذى تم تجهيزه وهو ساخن ثم تقلب المكرونة وتضاف فى سرفيس التقديم ويجمل ويقدم فى الحال ساخنا.



مكرونة بالمشروم والكريمه اللبانى

المواد المطلوبة :

٥٠٠ جرام مكرونة ودعه - عصير ٥٠٠ جرام طماطم مصفاه من البذور - علبة مشروم مقطع شرائح - ملعقة زبد أو ملعقتين زيت ذره - مقدار ٢ ملعقة كبيرة مبشور جبن بارميسان أو فلامنك - ٣ ملاعق كبيرة كريمه لبانى - فلفل وملح.

طريقة التجهيز:

١- تسلق المكرونه بالماء كالمعتاد (ص ٥٣) وعند النضج يبرد عليها بالماء ثم تصفى من ماء السليق.

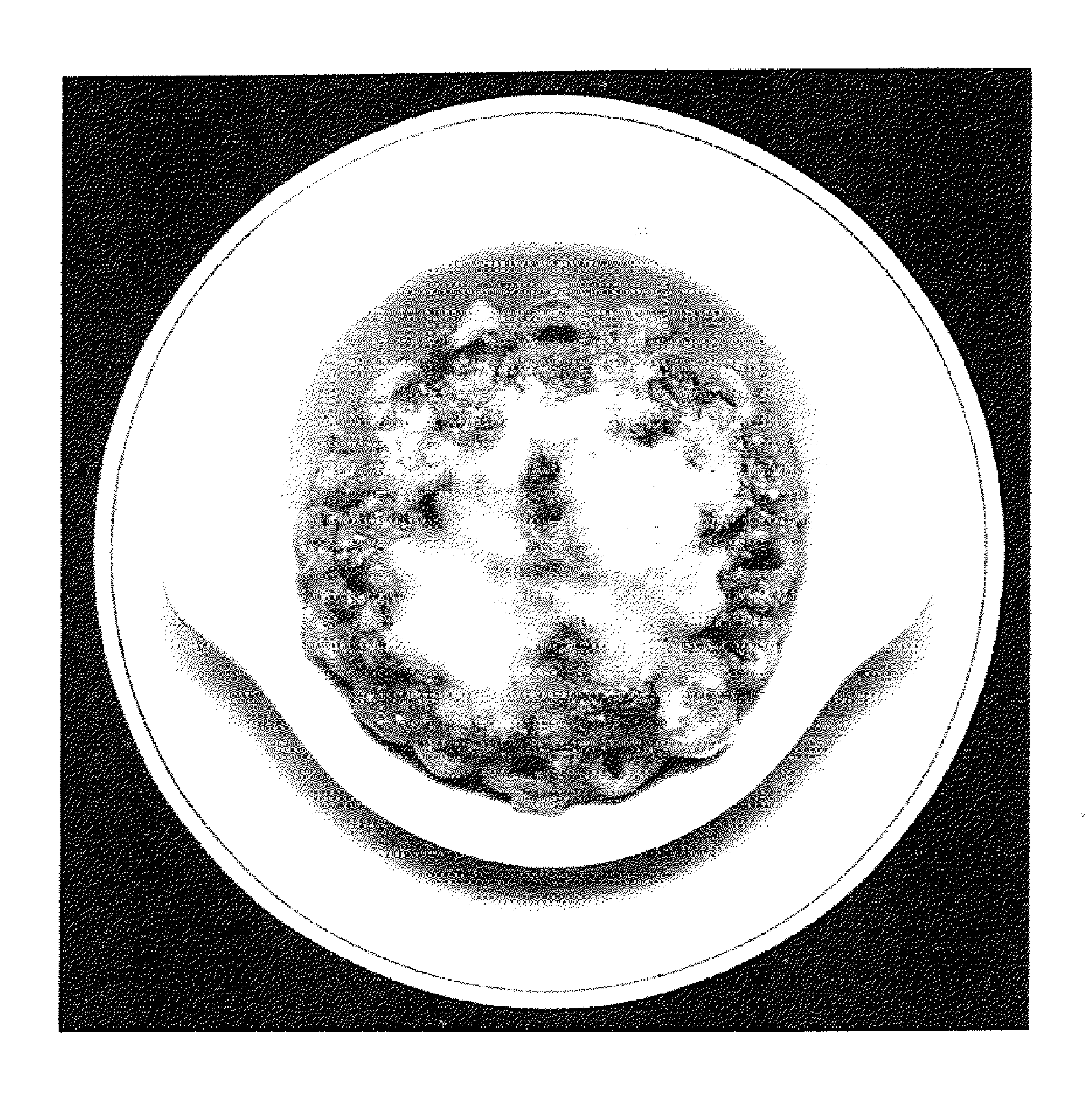
٢- يقدح قطعة زبد صغيرة ويضاف عصير الطماطم ويترك الوعاء على النار دون غطاء حتى تغلظ الصلصه، ثم يضاف الملح والفلفل المطلوب وتقلب الصلصة ويرفع الوعاء من على النار وتضاف نصف كمية الصلصه على المكرونه وتقلب أما النصف الثانى من الصلصة يترك جانبا .

٣- يرفع كسرولة على النار ويضاف إليها قطعة زبد ثم تضاف شرائح المشروم بعد أن تغسل من الماء الحافظ لها ويقلّب على النار حتى يشتد انسجته، ثم يضاف إليه باقى صلصة الطماطم المكثفة ويقلّب الاثنين معا .

٤- يضاف إلى المشروم الكريمة اللبانى والفلفل والملح المطلوب ثم تضاف المكرونه فى طبق بايركس وقبل أن تغلى الكريمة ترش على

سطح المكرونه، ثم يرش على السطح مبشور الجبن، ويزج الطبق فى الفرن الرف العلوى لمدة دقيقتين.

٥- يرفع طبق المكرونه من الفرن ويقدم فى الحال ساخنا.



مكرونه ودعه بصلصة المشروم

سرفيس مكرونة الرجيم

المواد المطلوبة :

٢٥٠ جرام مكرونة - ٥٠٠ جرام خضروات مكونة من ، الفاصوليا الخضراء، الكوسة، الجزر، الفلفل الرومى - ١/٢ كوب صغير زيت ذره عباد الشمس أو زيت زيتون - بهارات .

طريقة التجهيز:

١- تسلق المكرونه ويبرد عليها بماء الصنبور كما ذكرنا سابقا وتترك فى المصفاه.



سرفيس مكرونة الرجيم وداء السكرى

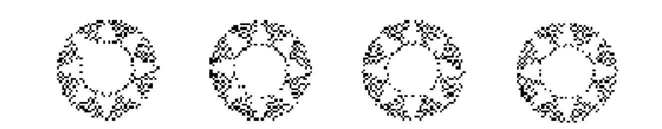
٢- تجهز الخضروات سوتيه كما هو معروف عدا الفلفل الرومى يقطع شرائح ويترك جانبا.

٣- يقدح ملعقتين من الزيت ويضاف السوتيه ويقلّب فى الزيت لمدة دقيقة تقريبا مع إضافة قليل من البهارات.

٤- يقدح ملعقة زيت وتضاف شرائح الفلفل ويقلّب على النار قليلا وتضاف إلى السوتيه.

٥- يقدح ملعقتين من الزيت ثم تضاف المكرونه بالكامل وتقلّب على النار قليلا، ويضاف عليها السوتيه الذى سبق تجهيزه ويقلّب الاثنين معا.

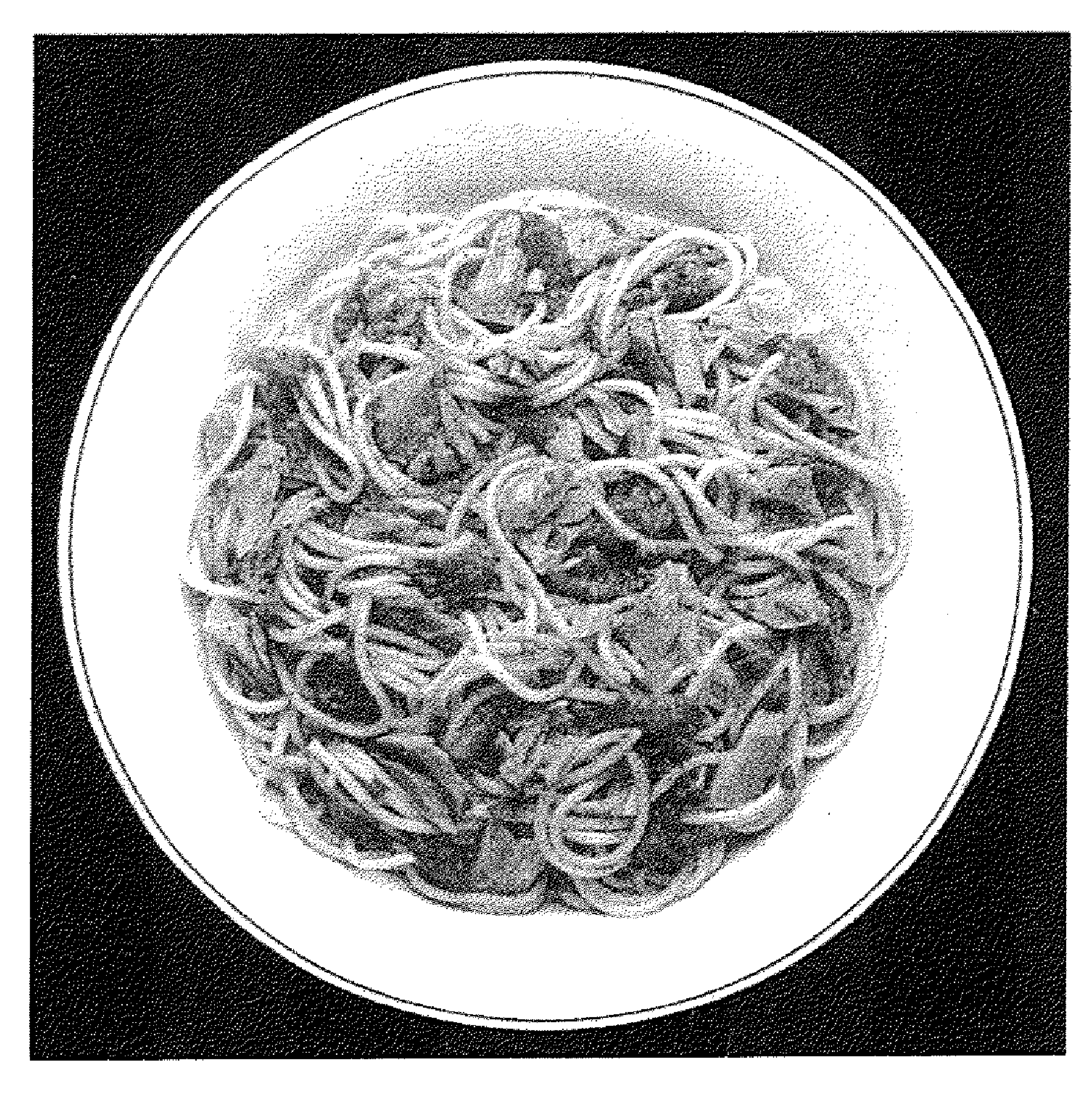
٦- تقلب المكرونه فى سرفيس التقديم وتقدم فى الحال ساخنة.



سرفيس مكرونة بخلطة التونة

المواد المطلوبة :

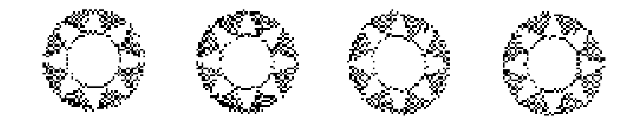
٥٠٠ جرام مكرونة - كيلو طماطم - ٣ فصوص ثوم مقشر ومهروس - علبة تونة قطعة واحدة - ١/٤ كوب صغير زيت ذره - مقدار ١/٢ ملعقة كبيرة مفروم ريحان أخضر مفروم بالسكين وإن لم يتوافر من الممكن أن يضاف بدلا منه أى مواد أخرى معطره للطعام كالكسبرة الخضراء أو الشبت أو النعناع قليل من الملح.



مكرونه ودعه بصلصة المشروم

طريقة التجهيز:

- تقشر الطماطم وتقطع كل ثمرة نصفين وتنزع البذور كما ينزع منها مكان العنقود الأخضر ثم تفرم بالسكين حتى تصبح سائلة .
- يرفع وعاء على النار به مقدار من الماء وقليل من الملح ومقدار ملعقة زيت وعند الغليان تضاف المكرونة لتسلق كالمعتاد وعند النضج يبرد عليها بالماء ثم تصفى وتترك فى المصفاه جانبا .
- ترفع طاسة على النار ويضاف إليها الزيت، ثم يضاف الثوم المهروس ويقلب على النار حتى الاصفرار وتضاف الطماطم التى سبق تجهيزها وتترك عى النار حتى النضج.
- تفرم التونة بالسكين ثم تضاف إلى الطماطم مع إضافة قليل من الملح ويقلّب الجميع معا حتى الغليان، وتضاف المكرونة المسلوقة وتقلّب على النار مع خلطة التونة، وتغرف فى سرفيس التقديم ويرش على السطح مفروم الريحان ويقدم السرفيس فى الحال ساخنا .



سرفيس مكرونة بخلطة المشروم

المواد المطلوبة :

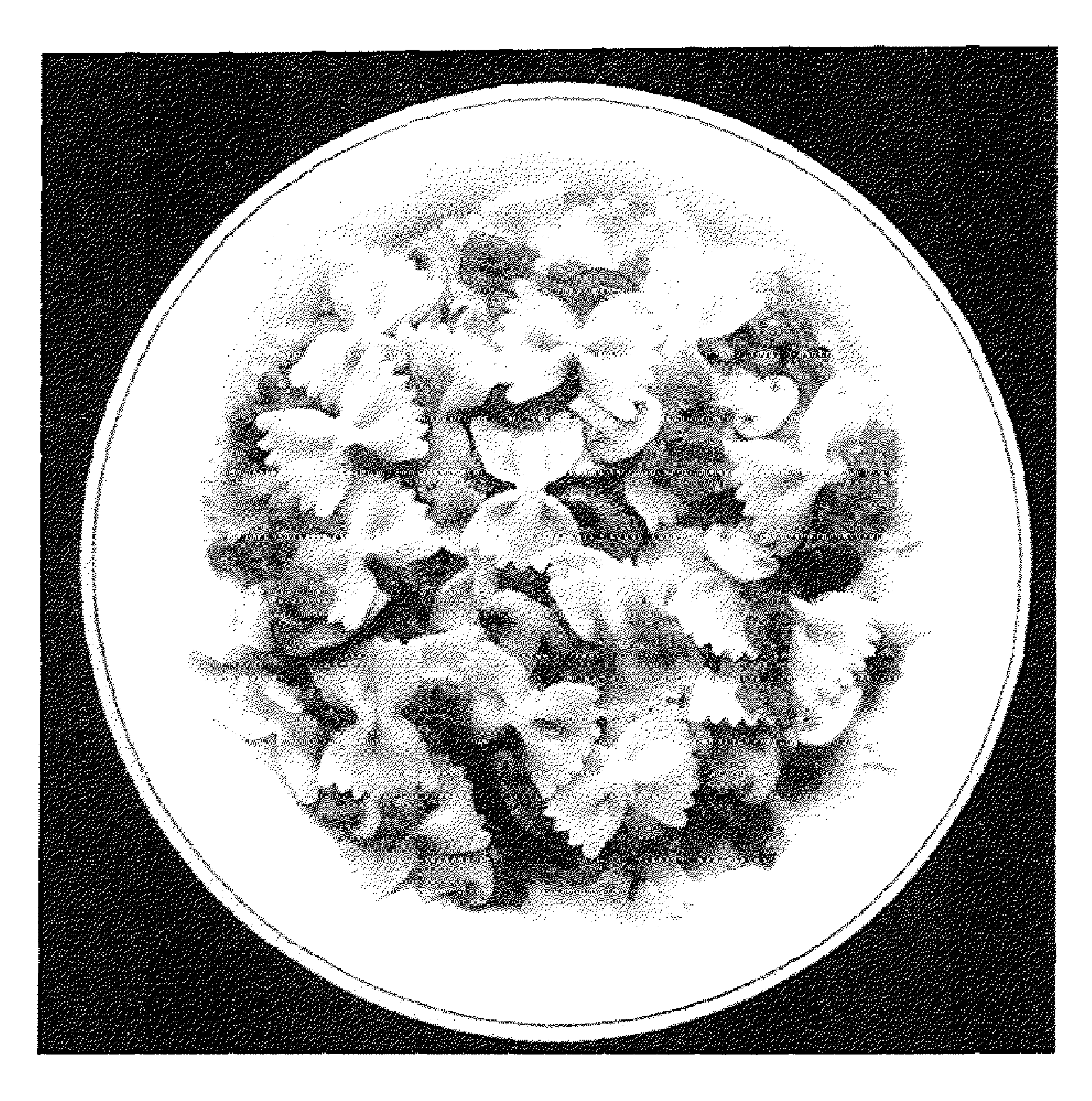
٥٠٠ جرام مكرونة - ٢٥٠ جرام مشروم معلب - كيلو طماطم - بصلة مقطعة مكعبات صغيرة - ٢ فص ثوم مقشر ومهروس - ١/٤ كوب صغير زيت زره - مقدار ملعقة كبيرة بقدونس مفروم بالسكين - فلفل وملح.

طريقة التجهيز :

- يرفع وعاء على النار به مقدار من الماء مضافا إليه قليل من الملح وملعقة زيت لسلق المكرونة كالمعتاد وعند النضج يبرد عليها بالماء، ثم تصفى وتترك فى المصفاه جانبا.
- تقطع كل ثمرة طماطم نصفين وينزع منها البذور وكذلك مكان العنقود ثم تقطع مكعبات صغيرة، أما المشروم يغسل من الماء الحافظ له ويقطع شرائح.
- يرفع وعاء على النار مضافا إليه قليل من زيت الذره، ومن الممكن أن يضاف معه قطعة صغيرة من الزبد «حسب الرغبة» - ثم يضاف مكعبات البصل ويقلّب على النار حتى الاصفرار، ويضاف الثوم ويقلّب مع البصل، ثم يضاف المشروم ويقلّب الجميع معا على النار حتى يشتد المشروم.
- تضاف مكعبات الطماطم إلى المشروم كما يضاف قليل من الفلفل والملح ويترك الوعاء على النار دون غطاء حتى نضج الطماطم.

- يرفع وعاء على النار مضافا إليه قليل من الزيت وعندما يقدح تضاف المكرونة المسلوقة وتقلّب على النار قليلا.

- يضاف إلى وعاء خلطة المشروم قليل من البقدونس المفروم وتقلب الخلطة على النار، ثم تضاف بالكامل على المكرونة ويقلّب الاثنين معا وتغرف المكرونة فى السرفيس وتقدم فى الحال ساخنة.



مكرونه ودعه بصلصة المشروم

الخاتمة

سيداتى الأفاضل - فتياتى الأعزاء

قرائى فى مصر وجميع الدول العربية

أتمنى أن أكون قد وفقت فى تحقيق مادة علمية جديدة توضح ما هو المطبخ الإيطالى المميز بالعجائن المعروفة عالميا، هذه المادة العلمية تختلف عما كتبته من قبل من خلال مولفاتى السابقة فى الأغذية والأطعمة والطهى المنتشرة فى مصر وجميع الدول العربية وبعض دول أوربا، وليكن هذا الكتاب الجديد من نوعه مرجعاً قيما مدى الحياه لكل اسرة ولكل فتاة قابلة على بناء اسرة سعيدة للرجوع إليه عند التنفيذ الفعلي لأى مادة من المواد الموضحة بداخله ..

وإلى اللقاء فى الكتاب الثالث من هذه السلسلة القيمة الهادفة «لكِ ياسيدتى» الذى سنعرض فيه ٢٤ صنفا من المربى المصنعة من فواكه مختلفة وباب آخر عن أحدث طرق حفظ الأطعمة خارج الثلاجة دون اضافة مواد حافظة.

خلاف المواد العلمية الخاصة بالشئون المنزلية.

اسماعيل هاشم مصطفى

شيف بوزادرة الخارجية

مؤلف ومحرر صحفى فى مجال الشئون المنزلية

الفهرس


سلسلة الطهى و الرشاقه
كتاب العجائن و المكرونة يحتوى على طرق
عديدة لإعداد أهم طبق رئيس فى المطبخ
الإيطالى أطباق المكرونة يحبها الكثير ولها
طرق ومذاق مختلف يشرحها هذا الكتاب
بأسلوب بسيط ودقيق يجعلك تشتهى هذا
المذاق اللذيذ .
الناشر
www.halapublishing.com
hala@halapublishing.com
هلا للنشر والتوزيع